ذائقہ

خیر النساء بہتر

ذائقہ

اس کتاب میں نفیس اور لذیذ ہندوستانی کھانے، مٹھائیاں، مربے، اچار، چٹنی وغیرہ بنانے کی ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں، جن کا تجربہ مصنفہ نے بذاتِ خود کیا ہے۔

از

مخدومہ خیر النساء بہتر رح

والدہ

مولانا ابوالحسن علی ندوی مدظلہ

ناشر

مکتبہ اسلام

۵۲/۱۴۱/۱۴ ۔ محمد علی لین، گوئن روڈ لکھنؤ

بار پنجم

۱۴۳۱ھ ——— ۲۰۱۰ء

قیمت

۱۵ روپیہ

مطبوعہ :- کاکوری آفسٹ پریس

ملنے کا پتہ

مکتبہ اسلام روف مارکٹ ۴۱ گوئن روڈ

لکھنؤ

فہرست

نمبر شمار	مضمون	صفحہ
۷۲	گاجر کا مزعفر	۶۸
۷۳	شکرقند کا مزعفر	۶۸
	تیرہواں باب	
۷۴	سوجی کا حلوہ	۷۱
۷۵	چنے اور رانڈوں کا حلوہ	۷۱
۷۶	ادرک کا حلوہ	۷۲
۷۷	ماش کا حلوہ	۷۳
۷۸	مونگ کا حلوہ	۷۳
۷۹	گاجر و لوکی کا معمولی حلوہ	۷۴
۸۰	گاجر کا حلوہ، نہایت لذیذ تحفہ	۷۴
۸۱	کدو کا حلوہ	۷۵
۸۲	گھیکوار کا حلوہ	۷۵
۸۳	حلوہ سوہن	۷۶
	چودہواں باب	
۸۴	ناریل کا قلاقند	۷۸
۸۵	دودھ میں شکرقند، آلو، گاجر	۷۹
۸۶	شاہی ٹکڑے	۷۹
۸۷	رس گلے	۸۰

نمبر شمار	مضمون	صفحہ
۸۸	رس بڑے	
	پندرہواں باب	
۸۹	آٹے کی پنیڈی	
۹۰	پنیڈی مونگ	
۹۱	السی کی پنیڈی	
۹۲	مونگ پھلی پاگنے کی ترکیب	
۹۳	باجرہ کا مالیدہ	
	سولہواں باب	
۹۴	آلو، شکرقند اور اروی کی پوری	
۹۵	تنوری شیرمال	
۹۶	کڑھائی کی شیرمال	
۹۷	باجرہ کی ٹکیاں یا کھجوریاں	
۹۸	انڈے کے میٹھے چلے	
۹۹	میدہ کی کھجوریاں	
۱۰۰	سموسے	
۱۰۱	میٹھے اور نمکین پراٹھے	
۱۰۲	انڈے کی روٹی	

عرض ناشر

یہ کتاب جو آپ کے ہاتھوں میں ہے اس کا پہلا ایڈیشن آج سے چون سال قبل فروری ۱۹۳۰ء میں شائع ہوا تھا اور چند ہی روز میں ختم ہو گیا تھا اب اللہ کا شکر ہے کہ دوبارہ اس کتاب کے طبع ہونے کی نوبت آرہی ہے۔

اس ایڈیشن میں اوزان میں تبدیلی کردی گئی ہے کیونکہ پرانے اوزان کا استعمال اب متروک ہو گیا ہے۔

اُمید ہے کہ یہ کتاب موجودہ دور میں بھی اسی قدر مفید ہو گی جیسا کہ آج سے پچاس سال قبل تھی۔

ناشر

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

پیش لفظ

خدا کی مہربانی ہے کہ اس نے ہم کو ہر طرح کی نعمتیں دیں، ہوش و حواس، عقل و سمجھ، ایک دو نعمتیں ہوں تو آدمی ان کو گنوائے، پھر ایک سے ایک بڑھ کر، اگر کہو کہ کانوں میں سُننے کی قوت ہی بڑی چیز ہے تو آنکھوں کی روشنی بھی اس سے بڑھ کر عزیز ہے، پھر زبان میں گویائی کی طاقت اس سے کچھ کم نہیں،

اصل بات یہ ہے کہ ہر چیز اپنی اپنی جگہ نعمتوں کا خزانہ ہے، ہم صرف ایک ہی نعمت کا اپنی ساری عمر شکر گزاری کا حق ادا نہیں کر سکتے۔ میرے نزدیک بڑی شکر گزاری یہ ہے کہ اس کی دی ہوئی قوتوں کو اس کی مرضی کے موافق صرف کریں اور اس کے حبیب اپنے آقا رسول مقبول صلی اللہ علیہ وسلم کے کہنے پر چلیں تاکہ دنیا میں چین سے رہیں، اور آخرت میں راحت نصیب ہو،

مجھ کو عرصہ سے اس بات کا خیال تھا کہ اس زمانہ میں لڑکیوں کو پڑھانے لکھانے کا تو بہت چرچا ہے، مگر وہ چیزیں نہیں سکھائی جاتیں، جو آگے چل کر ان کے کام آئیں، یہ بڑے افسوس کی بات ہے کہ ان کی نو عمری کا دور، زیادہ تر کھیل کود میں اور جس گھر میں پڑھنے لکھنے کا چرچا ہے وہاں پڑھنے لکھنے میں

صرف ہوجاتا ہے، نتیجہ یہ نکلتا ہے کہ وہ آرام طلب ہوجاتی ہیں یا تو غپ شپ میں وقت کاٹتی ہیں، یا جو کچھ پڑھ جاتی ہیں وہ قصہ کہانی کی کتابیں پڑھتی ہیں، یہاں تک کہ پہننے اوڑھنے کے شوق میں اپنی اور گھر والوں کی زندگی تلخ کر دیتی ہیں، سینا پرونا اور کھانا پکانا کچھ بھی نہیں آتا، دوسروں کی محتاج اور وقت پڑنے پر ایک ایک کا منھ تکتی ہیں اور شرمندہ ہوتی ہیں، پھر شوہر کی نگاہوں میں ذلیل ہوتی ہیں۔

ان معاملات کو بخوبی سمجھ کر میں چاہتی تھی کہ کھانوں کی ایسی ترکیبیں، جو بہت سہل اور ضروری ہوں لکھ کر ایک چھوٹی سی کتاب میں جمع کروں، تاکہ بچیاں آسانی سے سیکھ سکیں، اور مولانا حکیم سید عبدالحی مرحوم کی بھی یہی خواہش تھی کہ یہ کتاب تیار ہوجائے تو لڑکیوں کو، اور ضروری چیزوں کے ساتھ یہ بھی دی جائے، کہ ہر موقع پر اس سے مدد ملتی رہے، مگر خانہ داری کے جھمیلوں میں ایسی پھنسی ہوئی تھی کہ مجھ کو کوئی موقع اب تک نہیں ملا تھا، اتفاق سے ایک تقریب کے سلسلہ میں مجھے اپنے وطن رائے بریلی جانے کی ضرورت پیش آئی اور وہاں مجھے پانچ چھ مہینے رہنا پڑا، کچھ فرصت ملی تو اس کا خیال آیا، تو اپنے عزیزوں کی لڑکیوں کو جمع کرکے ان کے سینے پرونے، کھانا پکانے کی تعلیم دیتی رہی، اور ان کے لئے یہ کتاب لکھی، درمیان میں پھر دنیا کی بے ثباتی دیکھ طبیعت بالکل اچاٹ ہوگئی، اور یہ کتاب ایک عرصہ تک نامکمل رہی، کسی وقت خیال بھی نہیں گزرتا تھا، مدت کے بعد کچھ شغل بے شغلی کے طور پر اور کچھ اس خیال سے کہ مولانا مرحوم کی بھی تاکید اور فرمائش تھی اس خیال میں روح پیدا

ہوگئی اور برائے نام تصحیح و ترمیم کرکے مکمل کتاب کی صورت میں لے آئی، اور پھر اس خیال سے کہ اس کی اپنے محدود حلقہ سے باہر بھی رسائی ہو، طباعت کا بھی خیال پیدا ہوا اس کے بعد دوسرا مشغلہ بھی چاہیے تھا، تصنیف سے طبیعت ایک حد تک مانوس سی ہوگئی تھی اور بے کاری کی وجہ سے کتب بینی طبیعت ثانیہ بن گئی تھی، کچھ نہ کچھ تو لکھتی ہی رہتی تھی، اس خیال نے اس کی طرف رہبری کی کہ خانہ داری اور طرز معاشرت پر کچھ لکھوں، ممکن ہے کہ اس سے وہ خیال پورا ہو جائے کہ جو مدت سے چٹکیاں لیتا رہا ہے، یعنی میرے عاجز اور ناتواں قلم سے اپنے عزیز طبقۂ نسواں کی کچھ بھی خدمت ہو سکے، اس خیال سے "حسن معاشرت[1]" کی صورت اختیار کر لی جس کو اس کتاب کا ایک دوسرا مستقل باب سمجھنا چاہیے اگر اس سے کچھ فائدہ پہونچا، تو میں سمجھوں گی کہ میری محنت ٹھکانے لگی اس کے سوا میرا کوئی مطمح نظر نہیں۔

واللہ المستعان

خیر النساء بہتر
محرم الحرام ۱۳۴۶ھ

دائرہ شاہ علم اللہؒ
رائے بریلی

---

[1] الحمد للہ اب تک اس کتاب کے چودہ ایڈیشن شائع ہو چکے ہیں۔

چند ہدایات

یہ بات یاد رہے کہ ہر کام کے لئے احتیاط ضروری چیز ہے، پھر خاص کر کھانوں میں، تمھیں معلوم ہے کہ ہر شخص بُرا بھلا کھانا پکا کر کھا ہی لیتا ہے، مگر جو کھانے کے شائق ہیں، اور دوسرے سے پکوانا چاہتے ہیں، ان میں سے اکثر کو یہ خبر نہیں ہوتی، کہ کن باتوں سے کھانا مزیدار ہوتا ہے، اور کس وجہ سے بدمزہ ہوجاتا ہے، اکثر پوری ترکیبوں سے چیز پکائی جاتی ہے لیکن تیار ہونے پر خاطر خواہ نہیں ہوتی، اس کے کئی وجوہ ہیں۔

ایک تو یہ کہ کبھی پتیلی میں قلعی کم ہوتی ہے، اس کے باعث کھانے میں کساؤ اور بدمزگی پیدا ہوجاتی ہے، دوسری وجہ یہ ہے کہ مصالحہ کبھی موٹا ہوتا ہے یا آنچ تیز ہوتی ہے کہ اس میں گھی کا پتہ نہیں چلتا، اس وقت دیکھ کر سخت افسوس ہوتا ہے، اس لئے جو چیز پکانا ہو، پہلے دیکھ لو کہ برتن میں قلعی ہے یا نہیں، اور مصالحہ وغیرہ کا بھی خیال رکھنا ضروری ہے کہ وہ باریک پسا ہو، اکثر مائیں جلدی میں بُرا بھلا مصالحہ دردرا کر گوشت وغیرہ میں ملا دیتی ہیں، اور آنچ تیز کر کے ہانڈی تیار کر لیتی ہیں، ناتجربہ کار بیبیاں بس چوری کا الزام رکھنا جانتی ہیں مگر اصل قصور پر نظر نہیں کرتیں، بہتر یہ ہے کہ کل مصالحہ پسوا کر اور چھان کر رکھ لو خاص خاص چیزیں اس احتیاط پر بھی خود ہی انگاروں پر چڑھا کر تیار

کر لیا کرو، روز روز کے جھنجھٹ سے بچنے کے لئے المونیم کی پتیلی رکھو اس کا پکا ہوا کھانا سوندھا ہوتا ہے روز روز قلعی کی ضرورت نہیں ہوتی، خاص کر کھچڑی، بھُنی دال، تھولی خشکہ یہ سب بہت لذیذ تیار ہوتے ہیں، مگر اس شرط سے کہ پتیلی کو پکانے کے بعد ہی صاف کر دیا جائے ورنہ بجائے خوشبو کے بدبو آئے گی اسی طرح سے ہر چیز میں احتیاط ضروری ہے۔

ہدایتیں اور تدبیریں

کھانا پکانے کی جگہ نہایت صاف رکھنا چاہیے، دیواروں پر قلعی اگر چونے کی نہ ہو تو چکنی مٹی کی ہی ہو، کہ مکھیاں کم رہیں جو دھواں جم جائے اسے جھاڑ ڈالنا چاہیے کہ وہ ہانڈیوں میں اکثر گر جاتا ہے، ہانڈی کھلی نہ پکانا چاہیے، گھی بغیر چھانے کام میں نہ لاؤ، اکثر گھی میں مکھی وغیرہ ہوتی ہے اور برکت بھی نہیں ہوتی، سالن وغیرہ بھونتے وقت جو کفگیر کی رگڑ سے پتیلی کے منھ پر میل آجاتا ہے، وہ صاف کر لینا چاہیے، ورنہ سالن خراب ہو جائیگا صافی یا دیگچی گیر جو بھی ہو صاف رکھو کہ اُتارنے چڑھانے میں تکلف نہ ہو۔

احتیاط

ہر چیز پکاتے وقت دیکھ لو، آٹا بغیر چھانے کام میں نہ لاؤ، چاول خوب چُن کر اور خوب دیکھ کر پکاؤ، کیوں کہ اس میں اکثر مینگنیاں پائی جاتی ہیں، پکنے سے پھول جاتی ہیں، علاوہ اس کے اس میں کنکریاں ضرور ہوتی ہیں،

جو نہایت مضر ہیں، دال کی بھی یہی کیفیت ہے، بازار کی دال نہایت خراب ہوتی ہے، اور بہت دیر میں گلتی ہے، خاص کر چنے کی دال، تو بجائے مصالحہ کے دو سو پچاس گرام دال میں ایک یا دو گرام سوڈا ملا دو، مگر مصالحہ ہرگز نہ ڈالو، اور یہ بھی ہے کہ بعض کنوؤں کا پانی کھاری ہوتا ہے، اس سے دال نہیں گلتی اور اس کی پکی ہوئی چیزیں بھی بدمزہ ہوتی ہیں۔

یہ بات واضح رہے کہ دال ہانڈیوں میں اچھی پکتی ہے، ہانڈی چکنی اور مضبوط ہو کہ دھونے سے صاف ہو جائے، اور تیز آنچ سے نہ ٹوٹے۔

دال، سالن کے درست کرنے کی ترکیب

دال اور گوشت جل جانے سے نہایت بدمزہ اور بدنما ہو جاتے ہیں کسی چیز کا مزہ ان میں نہیں رہ جاتا، جب جلی بو آئے تو فوراً اُتار لو، چلاؤ نہیں ورنہ بے کار ہو جائے گا، جب پتیلی ٹھنڈی ہو جائے، دال ہو تو اوپر کی دال اور بوٹیاں ہوں تو وہ، اوپر اوپر کا مصالحہ دوسری پتیلی میں ڈالو اور گھی میں اسی طریقہ سے بھگار لو، اگر مصالحہ کافی نہ ہو، تو اور تھوڑا مصالحہ ملا کر بھگار لو، اگر مناسب سمجھو اور ضرورت ہو تو دال کے لئے بھی یہی کرو، سالن میں بجائے مصالحہ کے چکنہ دہی اسی مقدار سے چھوڑ دو اور ٹھیک کر لو پھر جلی بو باقی نہیں رہ سکتی،

گوشت وغیرہ دھیمی آنچ پر اچھا پکتا ہے، تیز آنچ دینے سے نہ گھی معلوم ہوتا ہے اور نہ خوش رنگ ہوتا ہے پھر جلنے کا بھی اندیشہ

رہتا ہے۔

نمک کی کمی و بیشی

جو چیز پکانا ہو یہ خیال رکھو کہ اگر پسندے اور کباب وغیرہ ہوں تو نمک پیس کر ملاؤ، اور اگر اندازہ نہیں تو چکھ لو، جہاں تک ممکن ہو پہلے چیز پھیکی رکھو، کیوں کہ کمی دور ہوسکتی ہے، اگر بالفرض تیز ہوجائے تو گوشت یا مصالحہ کچھ زیادہ کر لو، اگر شوربہ دار پکانا ہو تو نمک پیس کر نہ ڈالو، پسے ہوئے کا اندازہ مشکل ہے، اگر شوربہ میں نمک تیز ہو تو آٹے کو کڑا گوندھ کر اس کی کچی ٹکیہ بنا کر اس میں ڈال دو، کڑے کی شرط اس لئے لگائی گئی ہے کہ شوربہ میں گھل نہ جائے، یا اس کے بجائے کوئلہ ہو کہ یہ بھی نمک جذب کر لیتا ہے، تجربہ ہوچکا ہے، اگر اس پر بھی تیزی باقی ہو بوٹیوں کو نکال کر اور دوسرا مصالحہ گھی میں بگھار لگا کر ٹھیک کر لو، پھر بوٹیاں ڈال کر باقاعدہ تیار کر دو، لذیذ ہوگا اور مزے سے کھایا جائے گا۔

پہلا باب

گوشت کا قورمہ

گوشت	گھی	دہی	دھنیا
ایک کلو	دوسو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	پندرہ گرام
پیاز	لہسن	ادرک	لونگ
دو پوٹی	ایک پوٹی	ایک گرہ	تین گرام
الائچی کلاں	زیرہ سیاہ	الائچی خورد	نمک مرچ
تین عدد	تین گرام	تین عدد	حسب خواہش

سب چیزوں کو ایک جگہ رکھ لو، پھر دھنیا، پیاز، لہسن، نصف ادرک سب کو باریک پیس لو، پھر ایک اور پوٹ پیاز کی لے کر اس کے لچھے کاٹو اور اور انہیں گھی میں لال کرو، آدھی نکال لو اور آدھی پیاز میں لونگ، الائچی کلاں اور زیرہ چھوڑ دو، جب آگ پر رکھے رکھے چٹکنے لگے، تو انہیں میں گوشت دھو کر چھوڑ دو، اور نصف لہسن کوٹ کر اسی کے پانی سے بھونو اور دہی کے چھینٹے دیتی رہو، پھر پیا ہوا مصالحہ اور دہی جو بچ رہا ہے اور نمک و پانی حسب ضرورت ڈال دو اور بند کر دو، اب آنچ دھیمی کر دو، جب پک کر تیار ہو اور حسب خواہش گوشت گل گیا ہو اور شوربہ ٹھیک ہو تو پیاز اور الائچی سفید

اور اگر ادرک ہو تو وہ بھی "دو گرام" پیس کر ملا دو، پھر اُتار لو اور استعمال میں لاؤ، تم دیکھو گی کہ قورمہ نہایت اچھا تیار ہوا ہے پکانے میں ساری خوبی آب و نمک ٹھیک ہونے کی ہے، اس کا لحاظ رکھنا نہایت ضروری ہے۔

قورمہ اور جس قسم کا سادہ گوشت پکانا ہو اس کے مصالحہ کی مقدار اتنی ہی ہونا چاہئے، اس سے زیادہ مصالحہ ڈالنے سے بدمزہ ہو جاتا ہے اور چکنائی بھی کم ہو جاتی ہے۔

بہت مصالحہ سے بے مصالحہ کا گوشت مزیدار خوش رنگ ہوتا ہے، یہ ضرور خیال رکھو کہ گوشت عمدہ اور ملائم ہو، خراب گوشت کبھی پک کر عمدہ نہیں ہوگا، چاہے کچھ بھی کرو، چڑیوں کا بھی قورمہ اسی ترکیب سے تیار ہوتا ہے، اور مصالحے بھی یہی ہوتے ہیں، چڑیوں کے گوشت میں تیل اور خشک آٹا مل کر خوب دھو لو، کہ بساہند نہ رہے، پھر کچھ پپیتہ یا انجیر لگا کر آدھ گھنٹہ تک یونہی رہنے دو، پھر اسی ترکیب سے جو میں بتا آئی ہوں، تیار کر لو، گھی تمہاری خوشی پر ہے کہ جس قدر ممکن ہو ڈالو، بجائے دو سو پچاس گرام گھی کے ایک سو پچیس گرام یا صرف ساٹھ گرام میں بھی گوشت تیار ہو سکتا ہے، کچھ مقدار مقرر نہیں ہے، اور بجائے گھی کے تیل بھی استعمال کر سکتی ہو، بعض شوقیہ تیل استعمال کرتے ہیں، مگر پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہئے، گھی، تیل اور کل مصالحہ بے سوچے سمجھے اونے پونے ڈال کر پکا لیا تو کیا، نہ سالن میں خوشبو رہے گی نہ مزا رہے گا، اگر اچھے طریقے سے تیار کیا جائے گا تو کبھی گھی سے تیل کی چیز زیادہ مزیدار اور چٹپٹی ہوتی ہے خاص کر مچھلی وغیرہ۔

کوفتوں کا قورمہ

گوشت	گھی	دھنیا	پیاز
ایک کلو	ایک سو پچیس گرام	۳۰ گرام	چار پوٹی

اس کے علاوہ مصالحہ وہی ہوگا، جو میں لکھ آیا ہوں، باقی اور سب
چیزیں کباب کے موافق ہوں اس میں مصالحہ ڈیوڑھا ہونا چاہیے نصف گوشت ابال کر پیسو اور
نصف کچا کوٹ کر باریک پیس لو پھر دونوں کو ملا لو اور مصالحے باریک پیس کر نصف مصالحہ
میں پانچ گرام خشخاش، پندرہ گرام چنے کی بھنی دال، پانچ گرام گرم مصالحہ، تین گرام زیرہ سفید
بریاں پیس کر ملا دو پھر ایک سو پچیس گرام پیاز کے لچھے، گھی میں تل کر ملا دو اور نمک چکھ کر
کوفتے بنا لو اور دو سو پچاس گرام گھی میں لونگ، الائچی، سیاہ زیرہ،
کڑکڑا کر باقی مصالحہ بگھار دو، پھر دہی ساٹھ گرام ڈال کر خوب بھونو
پھر کوفتے ایک ایک کر کے ڈالتی جاؤ، اور ہلاتی جاؤ اور دھیمی آنچ پر رکھ کر
پکاؤ، جب پک کر تیار ہو جائے تو چکھ لو، اگر نمک ٹھیک ہو تو اتار لو یہ
خیال رکھو کہ نمک بھی مصالحہ کے ساتھ ڈالنا چاہیے، اتار کر وہی پیاز تلی
ہوئی اور الائچی سفید پیس کر ملا دو۔

یہی ترکیب ہر کوفتہ کی ہے، یہ بھی یاد رہے کہ کچا گوشت بھی کوفتہ
لائق ہے، جو ترکیب اوپر لکھی ہے وہ خاص ہے، ورنہ کچے گوشت کے کو
عام طور سے پکتے ہیں، بھنڈی وغیرہ ڈالنا ہو تو کوفتے بالکل کچے گوشت
بنائے جائیں، کچھ بھی گوشت ابالا نہ جائے۔

مچھلی کا قورمہ

اگر مچھلی کا قورمہ پکانا ہو تو سب سے بہتر مچھلی، سور، بام یا رہو ہے ان میں سے کوئی پسند کر لو، اس کو تیل و آٹا لگا کر دھو ڈالو اگر مچھلی ایک کلو ہو تو ایک گرہ ادرک اور پانچ گرام گرم مصالحہ پیس کر اس میں لگا دو، پھر دھنیا پچیس گرام، ذرا سی ہلدی، پیاز دو پوٹی، لہسن ایک پوٹی نمک مرچ حسب خواہش ہونا چاہیے۔

دھنیا، ہلدی، پیاز، لہسن، باریک پیس لو پھر ایک سو پچیس گرام تیل، پتیلی میں ڈالو اور آگ پر رکھ دو، جب کھرا ہو جائے، ساٹھ گرام گھی چھوڑ دو، جب اتنا ہو جائے کہ دھواں دینے لگے تو ذرا سی میتھی کے دانے ڈال دو، جب خوب سرخ ہو جائیں تو مصالحہ چھوڑ دو اور فوراً بند کر دو، پھر اسی وقت کھٹا دہی، ایک سو پچیس گرام ڈال دو اور نمک شامل کر کے چلاؤ، جب مصالحہ سرخ ہو جائے اور گھی چھوڑ دے، تو مچھلی ڈالو اور احتیاط سے چلاؤ، تاکہ بوٹیاں اصلی صورت میں رہیں، کچھ دیر کے بعد پانی اتنا چھوڑ دو کہ بوٹیوں سے دو انگل اوپر رہے، پانی ڈال کر کچھ دیر پتیلی کھلی رکھو، کہ بھاپ کے ساتھ بساہند نکل جائے، پھر بند کر دو اور دھیمی آنچ پر پکاؤ، اگر چاہو تو آٹے سے منہ بند کر دو ایک گھنٹہ کے بعد کھول کر دیکھ لو، اگر آب و نمک ٹھیک ہو تو ذرا سی ادرک، الائچی سفید تین عدد اور تلی ہوئی پیاز پیس کر کیوڑہ میں ملا کر اس میں ڈال دو، پھر اتار لو۔

دوسری ترکیب

مصالحہ کے ساتھ سویا میتھی کا ساگ تازہ یا خشک ڈال کر خوب بھونو، اور اسی ترکیب سے جو اوپر ذکر کی جا چکی ہے، تیار کرو، نہایت خوشبودار اور لذیذ ہوگی، اکثر بعد والی ترکیب ہی پسند کی گئی ہے اور ہمارے یہاں اسی کا دستور ہے۔

سادہ قیمہ

گوشت کا قیمہ اگر گھر میں کر لو تو بہتر ہے، ورنہ جیسا بھی ہو اسی طرح دھنیا، گرم مصالحہ، ادرک پیس کر ملا دو اور تھوڑی انجیر بھی شامل کر لو، اگر قیمہ آدھا کلو ہے، تو پیاز دو سو پچاس گرام، گھی ایک سو پچیس گرام، بھن تل کر قیمہ میں چھوڑ دو، پھر دہی ڈال کر خوب کسو، کہ گھی چھوڑ دے پھر ہری دھنیا، ہرے مرچ، کتر کر ڈال دو، اور اُتار کر کام میں لو۔

دوسری ترکیب

قیمہ	پیاز	گھی
آدھا کلو	آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام

دہی، مرچ سُرخ اور نمک سب ملا کر چولھے پر چڑھا دو، جب تھوڑا پک جائے تو اس قدر بھونو کہ سُرخ ہو کر گھی چھوڑ دے، پھر نمک اور کھٹائی درست کر کے اُتار لو، یہ نہایت آسان ترکیب ہے۔

دوسرا باب

کباب خطائی

یہ کباب ہر شخص، خواہش کے مطابق نہیں بنا سکتا، کبھی بالکل گل جاتے ہیں، کبھی چمڑے اور بد مزہ ہو جاتے ہیں، کہ کھانے میں بجائے لطف کے تکلف ہوتا ہے، اس کے بنانے کی بہتر ترکیب میرے تجربہ میں یہ ہے، کہ گوشت ایک کلو لے کر باریک پیس لو اور اسی انداز سے مصالحہ دھنیا، پیاز، سُرخ مرچ، خشخاش، چنے کی بھنی دال، ادرک، گرم مصالحہ، زیرہ سفید بریاں، سب کو باریک پیس لو، پیستے وقت پانی اتنا نہ ڈالو کہ مصالحہ پتلا ہو جائے، گوشت کی بھی یہی صورت ہے، پھر چکنہ دہی ساٹھ گرام لو، اور کپڑے میں رکھ کر خشک کر لو، پھر انجیر دو عدد باریک پیس کر پسے ہوئے گوشت میں ملا دو لیکن یہ واضح رہے کہ انجیر ملانے سے پہلے آگ، کوئلہ، سیخ وغیرہ موجود رکھو پھر اسی گوشت میں کل مصالحہ، نمک، دہی ملا کر انگاروں سے بگھار دو اور برابر برابر کی ٹکیاں، متوسط درجہ کی نہ چھوٹی ہوں نہ بڑی، بنا کر سیخ میں لگاتی جاؤ، جب سیخ ٹکیوں میں پوری آجائے، تو آگ پر رکھ دو اور پنکھے سے دھونکتی رہو، اور سیخ کو تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد پھیرتی جاؤ جس طرف ٹکیاں سُرخ ہو جائیں، وہاں پھریری سے گھی

لگا دو، جب سب طرف لال ہو جائیں، اُتار کر چیکے چیکے نکال لو، کہ ٹوٹنے نہ پائیں، اگر انجیر نہ ہو تو پپیتہ اسی مقدار سے پیس کر ملا دو، مگر انجیر سے زیادہ نہ ہو،

مچھلی کے کباب

مچھلی کے کباب کی بھی یہی ترکیب ہے، مچھلی کو جوش دے کر پیس لو اور سب مصالحہ ملاؤ، خشخاش اور چنے کی دال کی ضرورت نہیں، باقی اسی ترکیب کو کام میں لاؤ، اور اس کی ٹکیاں پتلی نہ ہوں اور رگڑ کے اوپر لگے لپیٹ دو، یا انڈے کی سفیدی لگا دو کہ چیٹخیں نہیں، گھی زیادہ لگاؤ، یہ خشک ہوتی ہے اور گرم ہی گرم کام میں لاؤ۔

انڈے اور گوشت کے کباب

گوشت آدھا کلو، کوٹ کر، کباب کی طرح مصالحہ وغیرہ اور انجیر لگا کر تیار کر لو اور سات انڈے جوش دے کر زردی نکال کر، زردی میں ذرا سا زعفران کیوڑہ میں پیس کر ملاؤ اور چار پوٹی پیاز کے لچھے کاٹ کر گھی میں لال کر لو، اور ذرا سا نمک مرچ، بقدر ذائقہ ملا کر انڈے کی زردی کے برابر یا کچھ چھوٹی گولیاں بنا لو، پھر جس قدر گولیاں ہوں، اتنی ٹکیاں بنا کر زردی رکھ کر بناتی جاؤ مگر انڈے سے چھوٹی نہ ہوں مگر بیضاوی ہوں، پھر انڈوں کی سفیدی پھٹی ہوئی لگا کر کڑاہی یا پتیلی میں تلو، چاہے تل کر نصف

اسی گھی میں مصالحہ ڈال کر پکا لو اور نصف یونہی رکھو، یہ دیکھنے اور کھانے میں مزیدار ہوں گے۔

آلوؤں کے کباب

آلو کو چاقو سے چھیل کر موٹے موٹے ورق اس کے تراشو، اور جو مصالحہ گوشت کے پسندوں میں پڑتا ہے، پہلے مصالحہ پیس کر دہی میں ملا کر اس میں آلوؤں کے ٹکڑے لت کرو اور اتنا پانی ڈالو کہ جس میں آلو گل جائیں، اور چکھ لو کہ نمک ٹھیک ہے یا نہیں، پھر اسے برتن میں لے کر دہکتا ہوا انگارہ رکھ کر گھی ڈال کر سرپوش سے بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کوئلہ نکال کر پھینک دو اور اس برتن کو انگاروں پر لگا دو، جب آلو گل جائیں تو اتار لو!

بٹیر کے کباب

بٹیر کے کباب نہایت نفیس اور مزیدار ہوتے ہیں، پہلی ترکیب یہ ہے کہ بٹیر صاف کر کے دھو لو اور انجیر لگا دو، اور چاقو سے تراش دو کہ مصالحہ اندر تک پہونچے، مصالحہ دہی جو پسندوں میں پڑتا ہے، خشخاش اور چنے کی دال ڈالنے کی ضرورت نہیں، وہ خود خستہ ہوتی ہیں، باقی سب مصالحے ہوں مگر تھوڑے۔ بس اس قدر مصالحہ ہو کہ بٹیروں میں کھپ جائے، زیادہ نہ ہو، نمک چکھ لو، اگر آٹھ عدد بٹیریں ہوں تو گھی ایک سو پچیس گرام

رکھو، بیٹروں میں مصالحہ اور دہی ایک سو پچیس گرام ملا کر سب گھی ڈال کر انگارہ سے بگھار دو، اگر دہی گاڑھا ہو، تو تھوڑا سا پانی ملادو اور دیگچی میں برابر بچھادو، اور بند کرکے انگاروں پر پکاؤ، جب گل کر سُرخ ہوجائیں چھری سے پلٹ دو، جب دونوں طرف سُرخ ہوجائیں، گھی بھی معلوم ہو تو اُتار لو۔

بڑی چڑیوں کے کباب

بڑی چڑیوں کا گوشت سخت ہوتا ہے، اور اس کی بوٹیاں ہڈی کے ساتھ کاٹ کر خوب دھولو، اور چاقو سے ایسا تراشو کہ گوشت جُدا نہ ہو پھر انجیر کئی عدد پیس کر لگادو، اور ایک گھنٹہ تک رکھے رہو، پھر کباب کا مصالحہ مع ادرک اور گرم مصالحہ پیس کر رکھ لو، اگر ایک کلو گوشت ہو تو ایک سو پچیس گرام گھی، میں پیاز لال کرکے نکال لو، اور گوشت کو گھی میں خوب تلو، کہ پانی خشک ہوجائے، اور سُرخی آجائے، ایک بار لہسن کا بھی چھینٹا دے دو، کہ بساہند جاتی رہی، پھر اُتار کر مصالحہ اور دہی ملا کر تھوڑے گھی سے انگارہ رکھ کر بگھار دو اور پانی بھی تھوڑا ڈالو، نمک مصالحہ کے ساتھ ڈال کر چکھ لو، پھر بند کردو، دھیمی آنچ پر رکھ دو جب گل جائیں اور پانی بھی جل جائے، تو ہلکے ہلکے چلادو، پھر اُتار لو اگر بساہند زیادہ ہو تو بجائے گھی کے تیل میں لال کرو اور پیاز مل کر مصالحہ کے ساتھ چھوڑ کر کوئلہ سے بگھار دو، پھر پکاؤ۔

پسندے

گوشت ایک کلو لے کر چھیچھڑے وغیرہ نکال ڈالو اور دھو کر نچوڑ لو، اور انجیر کچی عدد انداز ہ کر کے پیس کر لگا دو، ایک گھنٹے کے بعد دھنیا، پیاز اور مرچ سُرخ، ادرک، گرم مصالحہ لگا دو اور ساٹھ گرام دہی چکہ اور نمک لگا کر کوئلہ جلتا ہوا رکھ کر بگھار دو، نمک چکھ کر سیخ پر بھون لو اور گھی لگاتی رہو، اسی طرح سب تیار کر لو۔

اگر خستگی چاہو، تو خشخاش اور بھُنی چنے کی دال بھی ملا لو، مگر اندازہ سے، کوئی چیز زیادہ نہ ہو، مصالحہ زائد کرنے سے گوشت کا مزہ نہیں رہتا، پسندے کٹھرے پر بھی عمدہ بھونے جاتے ہیں، چاہو، جس طرح سے کر دو، اگر کٹھرے پر بھونو تو پسندوں کی پتیلی آگ پر رکھ کر خشک کر لو، کہ پٹیں نہیں، پھر گھی کٹھرے پر لگا کر بھونو،

اگر اسی ترکیب سے پتیلی میں پکانا چاہو، تو سب پسندے برابر بچھا کر انگارہ رکھ کر، ساٹھ گرام گھی ڈال کر انگاروں پر لگا دو جب سُرخ ہونے پر آئیں تو کفگیر سے پلٹ دو، جب دونوں طرف برابر ہو جائیں تو اتار لو اور کام میں لاؤ، یہ دیگچی کے پسندے مشہور ہیں۔

مچھلی کے پسندے

مچھلی لے کر کھال نکال ڈالو، اور خوب دھو کر پسندوں کا مصالحہ، مگر

اس میں لہسن بھی تھوڑا ملا لو اور کڑوا تیل پندرہ گرام ہانڈی میں لے کر ملا دو کہ بساہند باقی نہ رہے، مصالحہ، مچھلی کے موافق ہو، زیادہ نہ ہو کہ مچھلی کا مزہ جاتا رہے، ہر چیز میں اس کا خیال رکھو، نمک مرچ سب ٹھیک ہو، دہی چکّہ ایک سو پچیس گرام یا جس قدر ممکن ہو ملا کر انگارہ سے بگھار دو، انجیر لگانے کی ضرورت نہیں، سیخ پر لگا کر تیار کر لو سُرخ ہونے پر گھی لگاتی رہو۔

ران مسلّم

ران مسلّم بھوننا کوئی دشوار نہیں ہے، مگر اکثر دیکھا ہے کہ اندر کچی رہ جاتی ہے، کھانے میں لطف نہیں آتا یہ ترکیب ٹھیک ہے کہ ران صاف کر کے کہ چربی وغیرہ نہ رہے، پھر دھو کر نمک اور ادرک لگا کر رکھ دو، آدھ گھنٹہ کے بعد کچی انجیر پیس کر لگا دو، مگر اس وقت تک کہ خوب گود چکی ہو، پھر پیاز چار بوٹی، بھنے چنے کی دال تین گرام، خشخاش تین گرام، گرم مصالحہ چھ گرام، زیرہ سفید بریاں تین گرام، دہی چکّہ ایک سو پچیس گرام، نصف مصالحہ اور نمک ٹھیک کر کے تھوڑا پانی ڈال کر ایسے برتن میں کہ پوری ران آ جائے چولھے پر رکھ دو، مگر انگارے ہوں، آنچ نہ ہو، اور اس قدر ڈھنکو کہ بھاپ نہ نکلے، جب پانی جل جائے، بالکل خشک ہو جائے تو اُتار لو پھر باقی نصف مصالحہ اور دہی لگا کر اندر تک پہونچا دو، پھر تنور میں، جو خوب دہک چکا ہو، آگ کم کر کے

لٹکا دو اور تنور بند کر دو آدھ گھنٹے کے بعد دیکھ لو جب بالکل سُرخ ہو جائے، نکال لو اور اگر کچھ ہونے میں کسر ہو، تو تنور میں اینٹ کھڑی کر کے مثل سیخ کے رکھ دو، یا کٹہرے پر یونہی ٹھیک کر لو، پھر کسر نہیں رہے گی۔

تیسرا باب

سری

سری ایک جہاں تک ممکن ہو بکری کی ہو، اسے بھون کر صاف کرلو کہ بال نہ رہیں، پھر خوب دھو کر رکھو، اور مصالحہ باریک پیس کر ایک سوپچیس گرام گھی میں قورمہ کی طرح بگھارو، نمک اسی وقت چھوڑ دو اور خوب پکاؤ، جب نیم پخت ہو، تو دو ہی دو سو پچاس گرام چھوڑ دو، جب گل جائے اور پانی جل جائے، تو سری نکال کر توڑ کر بھیجہ نکال لو، اور اسے کفچہ سے لت کر کے دیگچی میں چھوڑ دو، اور لہسن کے پانی سے بھونو کہ بساہند نہ رہے، پھر حسب ضرورت پانی ڈال کر دھیمی آنچ کر دو، جب آب و نمک ٹھیک ہو اور خوب گلی ہو کہ ہڈیاں جدا ہو گئی ہوں تو ہڈیاں نکال ڈالو اور دردرا گرم مصالحہ چھوڑ دو اور اس کے بعد ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو، پھر اتار کر تلی ہوئی پیاز اور سفید الائچی دو تین گرام، گرم مصالحہ پیس کر ملا دو، اور ساٹھ گرام گھی میں لونگ کڑکڑا کر بگھار دو، پھر کام میں لاؤ۔

پائے

پائے اگر دو جوڑ ہوں تو مصالحہ قریب قریب دو سو پچاس گرام ہو،

دھنیا، ہلدی، مرچ سُرخ، پیاز، لہسن مگر ہلدی زیادہ نہ ہو، دو ایک گانٹھ کافی ہے، پائے صاف کرا کر کٹوا کر کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو، ادھ نکال کر خوب مل کر دھو کہ کا لونچ باقی نہ رہے، مصالحہ باریک پسا ہوا اور تیل کی جھار نکال کر، اور پائے نمک سب ملا کر چڑھا دو اور پانی اس قدر چھوڑ دو کہ بالکل گل جائیں، کنڈا لگاؤ کہ آنچ برابر لگتی رہے رات کو کنڈا ہی برابر جل سکتا ہے لکڑیاں بار بار جلانے کی ضرورت پڑتی ہے، جب پانی جل جائے تو ہڈی نکال لو، اور گودا اسی میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو پھر اس قدر پانی اور دہی ڈالو کہ پکنے پر قاعدہ کا شوربہ ہو، پھر ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو اور ایک چھٹانک گھی لے کر، لونگ سے بگھار دو، پھر چھ گرام گرم مصالحہ دردرا کر چھوڑ دو، اور کام میں لاؤ۔

بھیجہ

بھیجہ منگا کر اس کی نسیں نکال کر دھو لو، مگر سنبھال کر کہ بکھرنے نہ پائے لہسن کے پانی سے دھو کر کچھ کڑوا تیل مل دو، پھر ایک سو پچیس گرام تیل اور کچھ گھی کڑکڑا کر میتھی خوب لال کر کے مصالحہ بگھار دو، مصالحہ پکنے کے بعد بھیجہ چھوڑ دو اور خوب بھونو، مگر مصالحہ کے ساتھ ہی کھٹائی یا دہی اور سویا میتھی کا ساگ بھی چھوڑ دو، اور بھیجہ ڈالو، اور لہسن کے پانی سے بھونو، اور نمک کھٹائی وغیرہ ٹھیک کر کے کچھ دیر انگاروں پر رہنے دو، کہ چکنائی الگ ہو جائے، پھر کام میں لاؤ۔

چوتھا باب

گوشت میں ترکاری

اگر گوشت میں ترکاری ڈالنا چاہو، تو اس کی ترکیب یہ ہے، چقندر، گرم کلہ، گانٹھ گوبھی، یا گاجر سخت ترکاریاں ہیں ان کو گوشت کے ساتھ ہی چھوڑ دو، بہتر یہ ہے کہ کدوکش کرکے گوشت اور مصالحہ اور تیل یا گھی میں ملا کر چڑھا دو اگر تیل ہے تو نیم پخت ہونے پر تھوڑا گھی بھی چھوڑ دو، اور گل جانے پر خوب بھونو پھر کھٹائی اور ہری دھنیا اور ہرے مرچے چھوڑ کر دھیمی آنچ پر کچھ دیر رکھ کر اُتار لو،

اگر شلجم اور آلو یا اروی ہیں تو ان کو گھی میں تل کر گوشت بھون کر چھوڑ دو اور دہی گرم مصالحہ کھڑا ڈال کر دھیمی آنچ پر پکاؤ، جب خواہش کے مطابق ہو جائے تو تھوڑی پیاز گھی میں تل کر اور دو تین سفید الائچی پیس کر ملا دو اور اُتار لو،

کوفتوں میں آلو

اگر کوفتوں میں آلو ڈالنا ہو تو اسی ترکیب سے کوفتہ تیار کر لو، مگر انجیر نہ ڈالو، ترکیب یہ ہے کہ اگر آدھا کلو کے کوفتے ہیں تو گھی دو سو گرام، دہی

دو سو پچاس گرام، آلو دس عدد، پہلے ایک سو پچیس گرام گھی میں پیاز تل کر نکال لو، اور لونگ، سیاہ زیرہ، الائچی، وغیرہ کڑکڑا کر مصالحہ بگھار دو، پیاز ملا کر کوفتے بنا لو پھر اسی مصالحہ میں ڈال کر چلا دو، اور آلو چھیل کر مسلّم تل لو، پھر اسی میں آلو اور دہی، گرم مصالحہ دردرا کر چھوڑ دو، اور نمک وغیرہ ٹھیک کر کے پانی ڈال کر سرپوش ڈھانک دو، پھر آٹے سے منھ بند کر کے چولھے پر رکھ دو، اور برابر آنچ دیتی رہو مگر دھیمی، صرف انگارے ہوں، دو گھنٹے کے بعد ہلا کر دیکھ لو، اگر پانی جل گیا ہو تو کھول کر ٹھیک کر لو، اگر پانی باقی ہو تو آگ پر رہنے دو، پھر آٹا لگانے کی ضرورت نہیں، تیار ہونے پر تلی ہوئی پیاز، سفید الائچی اور ذرا سا زعفران پیس کر ملا لو۔

املی کا سنگہ

املی کے پھول جمع کرا کر صرف جو لے لو بہت سے پانی میں جوش دے کر اُتار لو، جب ٹھنڈے ہو جائیں، تو خوب دبا کر نچوڑ لو کہ ان کی کھٹاس جاتی رہے، جس قدر سنگہ ہو اتنی ہی پیاز کتر کر گھی میں تلو، جب گوشت تیار ہو جائے تو جوش دیا ہوا سنگہ اور تلی ہوئی پیاز دونوں کو کوفتوں میں ڈالو، جو پہلے سے بنے ہوئے ہوں اور خوب بھونو، پھر اس کو دھیمی آنچ پر رکھ دو، جب سرخ ہو جائے اور گھی چھوڑ دے تو نمک چکھ کر اُتار لو، کوفتہ مصالحہ میں پکا کر پھول ڈالو، مسلّم بوٹیوں میں بھی اچھا ہوتا ہے پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہیئے۔

بھنڈی اور کوفتہ

اگر بھنڈی ڈالنا ہو تو بھنڈی کوفتوں میں زیادہ مزیدار ہوتی ہے، پہلے کوفتے تیار کر لو مگر ان ہی مصالحوں سے جو کباب میں پڑتے ہیں، صرف انجبیر نہ ہو، نصف مصالحہ کوفتوں میں ملا کر اور انگارہ سے بگھار کر بنا لو، پھر اگر آدھا کلو گوشت کے کوفتے ہوں تو ایک سو پچیس گرام گھی میں قورمہ کی طرح مصالحہ بگھار کر پکالو، پھر آدھا کلو بھنڈی دھو کر کپڑے سے پونچھ کر دھوپ میں رکھ دو، کچھ دیر کے بعد دو دو ٹکڑے کر کے یا جیسی پسند ہو، اس طرح کر کے ایک سو پچیس گرام گھی میں تل کر مع گھی کے کوفتوں میں چھوڑ دو اور دو سو پچاس گرام تیلا دہی، چار گرام، زیرہ سفید بریاں پیس کر چھوڑ دو اور کچھ پانی بھی ڈالو، نمک چکھ کر سرپوش ڈھکن کر آٹے سے بند کر دو یا کوئی بھاری چیز رکھ دو، ایک گھنٹہ کے بعد کھول کر دیکھ لو، اگر پانی نہ ہو اور گھی معلوم ہونے لگے، بھنڈیاں بھی گل گئی ہوں، تو اوپر سے مصالحہ چکھ کر اتار لو، اگر کھٹاس، نمک وغیرہ میں کچھ کسر ہو تو ٹھیک کر لو، مگر چلاؤ نہیں، کچھ دیر کے بعد اتار لو۔

اگر کوفتے خالی پکانا ہوں تو بھی قورمہ ہی کی ترکیب کافی ہے، بھنڈی مسلم بوٹیوں میں بھی مزیدار ہوتی ہے، مگر اسی ترکیب سے، لیکن زیرہ، گرم مصالحہ ضرور ہو، بھنڈیوں کا یہ جزو ہے، اور کوفتے اگر خالی پکانا ہو، تو کبھی سادے پکاؤ اور کبھی پیاز تل کر ملا دو، مگر آدھا کلو گوشت میں ایک سو پچیس گرام پیاز کے لچھے اور ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر ڈالو،

[illegible] کے کوفتوں میں ہلکی سی گلاوٹ بھی مزیدار کر دیتی ہے مگر آدھا کلو

میں چھوٹی انجیر کی چوتھائی کافی ہے۔

مولی کی گوبھی

گوشت آدھا کلو، مولی بڑی اور موٹی ایک کلو لے کر کدوکش کر لو، اور گوشت مع مصالحہ، جس قدر گھی میسر ہو بگھار دو، چکنائی کے زیادہ ہونے سے بھوننے میں دقّت نہ ہوگی اور مزیدار بھی ہوگی، مولی دھو کر اور چھیل کر کدوکش کر لو، پھر بہت سے پانی میں جوش دے کر نچوڑ لو، پھر دوسرے پانی سے دھو کر نچوڑ کر گوشت میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو، پھر تھوڑا پانی ڈال کر بند کر دو، جب گوشت اور مولی گل جائے، تو ایک گڈی ہری دھنیا، اور حسب خواہش، ہرے مرچ کتر کر ڈال دو، کچھ دیر کے بعد اگر نمک وغیرہ ٹھیک ہو تو اُتار لو، کوئی فرق مزہ میں گوبھی سے نہ ہوگا، یہ ترکیب ریاحی معدہ والوں کو بہت مفید ہے، گوبھی معدہ کو بہت خراب کرتی ہے۔

شلجم کی بھی یہ ہی ترکیب ہے صرف فرق اتنا ہے کہ اس میں کھٹائی ضرور ڈالو اور اگر موجود ہو تو ادرک بھی کتر کر چھوڑ دو کہ تیزی آجائے۔

اسٹو

گوشت ایک کلو۔ عمدہ پیاز ایک کلو۔ گھی دو سو پچاس گرام۔ نمک مرچ حسب خواہش، دہی دو سو پچاس گرام،

گوشت دھو کر پیاز اور مرچ کاٹ کر نمک، دہی، گھی سب ملا کر چولھے پر

چڑھاؤ اور پکنے پر برابر چلاتی رہو، جب گوشت اور پیاز گلنے پر آجائے، تو خوب بھونو کر سرخ ہوجائے، اگر گلنے میں کچھ کسر ہو، تو تھوڑا پانی ڈال کر چھوڑ دو، کچھ دیر کے بعد چلا کر اُتار لو، مگر نمک کھٹائی کا اندازہ کر لو، اگر ان دو چیزوں میں ایک بھی کم ہوگی، تو بدمزہ ہوگا، ہر چیز نمک اور کھٹائی سے مزیدار ہوتی ہے اور گھی تیل سے بنتی ہے، پکانے کی تعریف یہی ہے کہ آب و نمک کھٹائی درست ہو۔

سمنی

گوشت آدھا کلو۔ دہی چکہ آدھا کلو، پہلے گوشت مصالحہ ملا کر پکا لو اور گھی ڈال کر بھون لو، جب گل جائے تو اتار کر رکھ لو، دہی میں نصف پوٹی لہسن چھیل کر، اور تین گرام زیرہ سفید بریاں پیس کر ملا دو اور گوشت میں ملا کر پچیس گرام گھی میں زیرہ سفید داغ کر کے بگھار دو، گوشت میں مصالحہ کے ساتھ گرم مصالحہ بھی ضرور ڈال دو، دہی کو پھینٹ کر ملا لو پھٹکیاں نہ رہیں اور گرم گوشت میں نہ ملاؤ، ورنہ پانی الگ ہوجائے گا۔

گوشت میں چنے کی دال

چنے کی دال	گوشت	گھی	دھنیا	ہلدی
آدھا کلو	آدھا کلو	ساٹھ گرام	ساٹھ گرام	ایک گانٹھ
ادرک	ہرا پودینہ	پیاز	لہسن	مرچ
دو گانٹھ	نصف گڈی	دو پوٹی	۱۵ گرام	حسب خواہش

ان سب چیزوں کو پہلے جمع کرو، پھر گوشت مصالحہ اور کچھ تیل ملا کر، پتیلی میں ڈال کر آگ پر چڑھا دو، اور ایک گھنٹے کے بعد خوب کسو، پھر دال ڈال کر اس قدر پانی چھوڑ دو کہ اس میں اچھی طرح گل جائے، اور دیکھ لو کہ گوشت گل گیا یا نہیں اگر گل گیا ہو تو کفگیر سے خوب گھوٹو تاکہ دال مل کر ایک ذات ہو جائے، اور اگر نہ گلا ہو، تو ابھی نہ گھوٹو، اسے خوب گلنے دو، پھر ادرک، پودینہ، ہرے مرچ کتر کر ڈالو، آگ دہتی رہے، اور نمک چکھ لو، گرم مصالحہ موٹا پیس کر آدھا ڈال دو اور کھٹائی کی قاشیں ڈال دو اور تیار ہونے پر چکھ لو، اگر کھٹا اس مرضی کے موافق نہ ہو تو اتارنے پر ایک لیموں کا عرق اس میں نچوڑ دو، پھر گھی میں پیاز لال کر کے بگھار دو اور بچا ہوا گرم مصالحہ چھوڑ دو ۔

پانچواں باب

مونگ کی بُھنی دال

مونگ کی صاف ڈھلی دال	گھی	دھنیا پسی ہوئی	گرم مصالحہ
دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	تین گرام	تین گرام
ہری دھنیا	ہری مرچ نمک		پیاز
ایک گڈّی	حسب خواہش		چار پوتی

پہلے دال میں پسی ہوئی دھنیا دردرا کر، گرم مصالحہ نمک ملا کر آگ پر چڑھا دو، جب نیم پخت ہو تو ایک حصّہ گھی میں پیاز کے لچھے لال کر کے، صرف گھی سے بگھار دو یوں ہی تین مرتبہ بگھار دو اور پیاز رکھتی جاؤ جب تیار ہو جائے اور کوئی کسر نہ رہ جائے تو ہری دھنیا اور ہرے مرچ کتر کر پیاز مل کر چھوڑ دو اور اتار کر کام میں لاؤ۔

بُھنی ماش کی دال

ڈھلی ماش کی دال	پودینہ	گرم مصالحہ ہرے مرچ	گھی
آدھا کلو	نصف گڈّی	حسب خواہش	ایک سو پچیس گرام

پہلے دال میں نمک، گرم مصالحہ اور مونگ کے برابر ہینگ ملا کر اس قدر پانی ڈالو کہ اسی میں وہ دال گل جائے: چولھے پر چڑھا دو، جب گلنے پر ہو تو گھی میں پیاز

کڑکڑا کر اس سے بگھار دو اور تھوڑی دیر کے بعد گھی سے بگھار دو، اسی طرح تین بار بگھار دو مگر پیاز نکال لو، پھر ہرا پودینہ، ہرے مرچ اور پیاز کے باریک لچھے جو نکال کر رکھے تھے مَل کر اوپر سے چھوڑ دو اور دم پر لگا دو۔

ارہر کی بھُنی دال

ارہر کی دال	گھی	پیاز
دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	دو پوٹی
ہری دھنیا	کھٹائی ہری مرچ و نمک	
ایک گڈی	حسب خواہش	

پہلے پانی میں دال بھگو دو کہ جو چھلکا ہو نکل جائے پھر نمک اور پانی ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب پکنے لگے، تو ایک حصہ گھی میں ایک جو الہسن کا تراش کر بگھار دو اور دودھ چھوڑ دو، تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دو حصہ گھی شامل کر دو، دودھ بھی اتنا ڈالو کہ گیلی نہ ہو، پہلی مرتبہ بجائے دودھ کے دہی کا پانی ڈالو، اور پیاز کے لچھے لال کر کے نکال لو، اور گھی چھوڑ دو، پھر دم کر کے پیاز کے لچھے، ہری دھنیا اور ہری مرچ ڈال کر آگ پر رکھ دو، پھر اُتار لو، نمک کھٹائی درست رہے مگر نیم پخت ہونے پر بگھار دو اور پانی کا لحاظ رکھو، کہ زیادہ یا کم نہ ہونے پائے۔

ارہر کی پتلی دال

ارہر کی دال معمول کے موافق پکاؤ اس کے لکھنے کی ضرورت نہیں، صرف دو باتیں یاد رکھنے کی ہیں اول یہ کہ اس کو خوب گلانا چاہیئے کہ پانی اور دال مل کر ایک ذات ہو جائیں، دوسرے یہ کہ اس میں پیاز کا بگھار مزہ کا نہیں ہوتا، بعض لوگ سُرخ مرچ کا بھی بگھار دیتے ہیں، مگر سب سے اچھا بگھار لہسن کا ہوتا ہے اور اس کی ترکیب یہ ہے کہ جب دال گل جائے تو اُتارنے سے دو منٹ پہلے چکھ لو اگر کھٹاس مرضی کے موافق نہ ہو تو کھٹاس دے کر لہسن اور مرچ لگا دو، اس کے بعد اُتار لو، کیوں کہ چولھے پر رکھنے سے خوشبو جاتی رہتی ہے اُتارنے کے بعد گھی لہسن داغ کر بگھار دو۔

مسور کی دال

مسور کی دال	گھی	ہری دھنیا، پیاز نمک، لال مرچ، ادرک، لہسن
آدھا کلو	ساٹھ گرام	حسب ذائقہ

لال مرچ، ادرک، لہسن سب کو اکٹھا پیس لو، پھر پیا ہوا مصالحہ ملا کر اس کے مطابق پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو، جب دال نرم ہو جائے تو تھوڑے گھی میں پیاز لال کر کے بگھار دو، اور دھیمی آنچ پر رکھ دو، تھوڑی دیر کے بعد پھر پیاز گھی میں داغ کر کے بگھار دو، جب دال گل جائے تو دہی اور ادرک کا پانی ڈال دو، جب دہی اور پانی خوب جذب ہو جائے تو چولھے سے اُتار لو ہرے مرچ

اور ہری دھنیا کتر کر اس میں ڈال دو، سب چیزیں ٹھیک کرنے کے بعد اُتار کر بگھار لو، پھر گرم مصالحہ در درا کر چھوڑ دو، چاہو ایک ہی مرتبہ تیار ہونے پر بگھار دو۔

کھڑے ماش، کھڑے مونگ، کھڑی مسور

دال	گھی	ادرک	سفید زیرہ، ہری دھنیا، نمک
آدھا کلو	ساٹھ گرام	ایک سو پچیس گرام	بقدر ذائقہ

اگر ماش ہوں تو پہلے بڑے بڑے چھانٹ کر کلہار لو اور منہ میں چبا کر دیکھو اگر سوندھے ہو گئے ہوں تو مونگ کے برابر ہینگ ڈال کر پانی چھوڑ دو، پانی اس قدر ہو کہ اس میں ماش خوب گل جائیں، تیار ہونے کے پیشتر ادرک باریک تراش کر چھوڑ دو، اگر مرچ سے زیادہ رغبت ہو تو نمک کے ساتھ سُرخ مرچ بھی ڈالو، جب تیار ہونے پر آئے، تو ہری مرچ کتر کر چھوڑ دو اور سفید زیرہ کلہار کر پیس لو اور ہری دھنیا بھی کتر کر چھوڑ دو، پیاز کا بگھار دو، اگر کھڑے ماش کو گوشت میں پکانا ہے تو گوشت کے ساتھ ہی ماش پکاؤ اور اس قدر پکاؤ کہ گوشت اور ماش ایک ذات ہو جائیں۔ اور مصالحہ اس میں زیادہ کر دو، اور کھڑے مونگ پکانا ہو تو اسی ترکیب سے پکاؤ، کھڑے مونگ، کھڑے ماش گوشت میں ڈالنا ہو تو مصالحہ ضرور ڈالو، گرم مصالحہ بگھارنے کے بعد مونگ اور مسور میں کھٹائی ضروری ہے ماش میں ضرورت نہیں، اگر پسند ہو تو ڈالو، ہری مرچ، ہری دھنیا ضروری نہیں زیرہ سفید، ادرک صرف ماش میں ڈالنا چاہیئے۔

دل سگہ

ماش کی دال	ساگ پالک	سویا	ہرے مرچ و نمک
دوسو پچاس گرام	آدھا کلو	ایک گڈی	حسب ذائقہ

دال اور ساگ ملا کر چڑھا دو، جب نیم پخت ہو جائے تو سویا بھی ڈال دو، ہرے مرچ اور نمک بھی چھوڑ دو، جب تیار ہو جائے تو پیاز لہسن کے جوے تراش کر ہرے مرچ اور ہینگ اور گھی میں کڑ کڑا کر بگھار دو اگر دال میں کچھ چنے کی دال ملا دو تو اور بھی سوندھی ہو جائے گی، جس کو کیوٹی کہتے ہیں، کھڑے ماش میں بھی ساگ اور یہ ترکیب مزیدار کر دیتے ہیں۔

چھٹا باب

کریلے

مسلم کریلے چھیل کر اور بیج نکال کر پانی سے خوب دھولو، یہاں تک کہ بو اور کڑواہٹ باقی نہ رہے، پھر پیاز کو کتر کر گھی میں سُرخ کر لو، اور گوشت کا قیمہ معمولی ترکیب سے پکالو، مصالحہ ڈال کر اور تھوڑا دہی، قیمہ اور پیاز لے کر تینوں چیزوں کو کریلوں میں بھر کر ڈورے سے باندھ لو اور جو پیاز و قیمہ بھرنے سے بچ رہے وہ پتیلی میں کریلوں کے نیچے اور اوپر رکھ کر دہی اور گھی، کلونجی ڈال کر پتیلی کا منھ بند کر کے آنچ پر لگا دو، جب کریلے گل جائیں اور خوب سُرخ ہو جائیں اور گھی چھوڑ دیں تو اُتار لو، املی کا سنگا ضرور ڈالو، گڑ بھی تھوڑا سا چھوڑ دو، اگر کچی پیاز تلی ہوئی ہو تو ضرورت نہیں۔

کریلوں کے صاف کرنے کی ترکیب

کریلوں کی بو اور کڑواہٹ نکالنے کی سب سے عمدہ ترکیب یہ ہے جو آسان بھی ہے وہ یہ کہ چھیلنے اور صاف کرنے کے بعد ایک کلو کریلوں میں نمک خوب ملو کہ اس کا پانی نکل جائے پھر نچوڑ کر دوبارہ ملو، غرض کہ دو تین مرتبہ نمک سے ملو، اور اس کا خراب پانی نکال کر پھر پانی سے دھو کر اور نیچے املی کی پتّی صاف کر کے ذرا بھاپ دے کر جو پانی نکلے وہ اور املی کی پتّی پھینک دو، اس کے بعد

قیمہ اور پیاز بھر کر پکاؤ۔

ککڑی کے کریلے

بڑی بڑی ککڑیاں لے کر چھیل ڈالو اور بیج نکال ڈالو، اس کے بعد وزن کرو، اگر ایک کلو ہوں تو آدھا کلو قیمہ لے کر معمولی طریقہ سے پکا کر قیمہ اور ایک کلو پیاز کٹی ہوئی اور املی کا سنگھ صاف کر کے اور کلونجی ککڑی کے اندر بھر دو، اور ڈورے سے لپیٹ کر پتیلی میں رکھ دو، جو قیمہ اور پیاز بچ رہے اس کو اوپر تلے لگا دو، گھی دو سو پچاس گرام، دہی ایک کلو اور پانی بقدر ضرورت اس میں ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھ دو اور پتیلی کو خوب بند کر دو، جب پانی خشک ہو جائے اور گھی چھوڑ دے اور پک کر سرخ ہو جائیں تو اتار لو۔

بینگن کا بھرتہ

دیسی بینگن	دہی	پیاز کے لچھے	زیرہ سفید، ہری دھنیا، ہری مرچ، نمک
آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام	حسب ضرورت	حسب ذائقہ

ان سب کو اکٹھا کرنے کے بعد بینگن کو بھوبھل میں بھون کر اس کا چھلکا نکال ڈالو اور ہاتھ سے خوب ملو، پھر اس میں پیاز کے لچھے اور دھنیا کتری ہوئی اور ہری مرچ، دہی، نمک اور زیرہ بھوننے کے بعد، پیس کر ملا دو، پھر دہکتا ہوا انگارہ رکھ کر تھوڑا سا گھی اس پر ڈال کر بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کوئلہ کو نکال کر پھینک دو، اور کام میں لاؤ۔

گول کدو کا بھرتہ

گول کدو	پیاز	تیل یا گھی	مرچ سُرخ	ہری دھنیا	نمک
ایک کلو	دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	حسب خواہش	ایک گڈی	حسب مقدار

پیاز کو گھی یا تیل میں لال کر کے کدو کی قاشیں تراش کر اس میں چھوڑ کر ذرا سا دم کر لو، جب کدو گل جائے تو اس قدر بھونو کہ سُرخ ہو جائے، پھر مرچیں کو کتر کر اس میں چھوڑ دو اور جس قدر کھٹاس پسند ہو اسی قدر آم کی کھٹائی اس میں ڈالو، اور کھٹاس اس میں پیوست ہو جائے تو اُتار لو، مگر اس قدر کسو کہ سُرخ ہو کر چکنائی چھوڑ دے۔

آلوؤں کا بھرتہ

آلو	گھی	پیاز	دہی	ہری مرچ
آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	ساٹھ گرام	حسب خواہش

ہری دھنیا	نمک	ہرا لہسن
ایک گڈی	بقدر ذائقہ	حسب خواہش

پہلے آلوؤں کو اُبال لو، پھر چھیل کر ہاتھ سے مل ڈالو، اور تھوڑی پیسی ہوئی ہری دھنیا اور ہرا لہسن اور ہرے مرچ، نمک و دہی اس میں ملا دو، گھی میں پیاز لال کر کے، خوب بھونو، جب تیار ہو جائے تو اُتار لو، اور ہرے مرچ، ہری دھنیا کتر کر اوپر سے ڈالو، نہایت لذیذ ہو گا۔

انڈے کے سینڈے

انڈے	گرم مصالحہ	دہی	ہری دھنیا
چھ عدد	تین گرام	چھ گرام	بقدر ضرورت
	پیاز	نمک	
	چار بوٹی	قدر ذائقہ	

ان سب کو اکٹھا کر کے پیاز کے لچھے تراشو اور گھی میں اسے خوب لال کر و پھر گرم مصالحہ پیس کر، تلی ہوئی پیاز اور سب چیزیں انڈے میں ملا کر چلہ بنا لو اور اس کو الٹو نہیں بلکہ لپیٹ کر اور کاٹ کر الٹ پلٹ کر دو جب سرخ ہو جائیں تو استعمال میں لاؤ۔

پالک کے سینڈے

ماش کی دال بھگو کر پیس کر تیار رکھو اور تھوڑا سا چاول بھگو کر پیس لو، ماش کی دال کو ہلکا سا پھینٹ لو اور انڈے کی سفیدی بھی اس میں ملا دو، نمک مرچ حسب ذائقہ ملا کر چکھ لو، پھر پالک کے ساگ کے پتے نکال کر اور سینی میں بچھا کر پیٹھی کی ہلکی سی تہہ دو، جب دو تین پرت ہو جائیں تو لپیٹ لو اور ابلتی ہوئی ہانڈی کے منہ پر چھلنی رکھ کر اس پر رکھ دو، اور کسی چیز سے بند کر دو، جب کڑے ہو جائیں تو اتار لو اور چھری سے کاٹ لو، پسے ہوئے مصالحے اور پسے ہوئے چاول لگا کر تل لو، تلتے وقت ہی انڈے کی کچھ سفیدی لگا دو بہت مزیدار رہوں گے۔

ساتواں باب

کڑھی

دہی کھٹا بیسن میتھی، نمک، مرچ، پیاز، زیرہ، گرم مصالحہ
دو کلو دو سو پچاس گرام حسب ذائقہ

مصالحہ اور ہلدی اس قدر ہو کہ خوب زرد ہو جائے، سب ملا کر دہی کو کپڑے میں چھان لو اگر چکہ دہی تو پانی ڈال کر اس کو پتلا کر لو اور مصالحہ ملا کر چھان کر آگ پر چڑھا دو، مگر تھوڑے سے تیل میں میتھی کا بگھار دے کر برابر اس کو چلاتی رہو جب پکنے لگے تو اس کو بند کر دو، دھیمی آنچ کر دو، اتنی دیر آگ پر رکھو کہ سرخی آجائے، اور گاڑھی ہو جائے، اس وقت بیسن لے کر نمک مرچ اور پیاز کے باریک لچھے اس میں ڈال کر پھلکیاں بناؤ اور تل کر پانی میں ڈبو دو پھر پانی سے نکال کر کڑھی میں چھوڑ دو، اور دو تین منٹ کے بعد اتارنے پر زیرہ سے بگھار دو، اور زیرہ، گرم مصالحہ پیس کر اس میں ملا دو، بعض لوگ کڑھی میں کوفتے بھی ڈالتے ہیں،

منگچھی

چنے، مونگ اور کابلی مٹر کی منگچھیاں پکائی جاتی ہیں، اور سب کے

پکانے کی ترکیب ایک ہی ہے مگر مٹر کی منگچھیاں، چنے اور مونگ کی منگچھیوں سے زیادہ نرم اور مزیدار ہوتی ہیں، جس چیز کی پکانا ہو، پہلے اس کی دال بھگو کر پیس لو، اور پانی چڑھا دو تاکہ خوب پکے اور پسی ہوئی دال کو خوب پھینٹو، ساری خوبی اسی سے ہے جس قدر پھینٹی جائیں گی، اسی قدر منگچھیاں نرم اور مزیدار ہوں گی، جب دال کو خوب پھینٹ چکو، تو دھنیا، لہسن، نمک، مرچ پیس کر ملا دو اور پیاز کے لچھے بھی کتر کر اس میں ملاؤ، پھر جب پتیلی میں پانی پک رہا ہے، اس کے منھ پر کپڑا لپیٹ کر پھلکیاں بنا بنا کر، کپڑے پر بچھا دو اور ایک گہرے برتن سے اسے ڈھک دو، اسی طرح سب پھلکیاں کفگیر سے نکال کر دوسرا تاؤ چڑھاؤ، اسی طرح سب پھلکیاں تیار کر لو، اس کے بعد تیل میں میتھی سے مصالحہ بگھارو، جب خوب پک جائے تو منگچھیاں ڈال کر چلا دو، دو منٹ کے بعد بلکہ جلد اتار لو زیادہ پکنے سے سخت ہو جاتی ہیں، نمک کھٹائی مصالحہ کے اندازہ ٹھیک کر لو اور سویا میتھی کا ساگ ضرور ڈالو، اگر موجود ہو، دوسرے یہ کہ مصالحہ میں ہلدی ضرور ہو، نمک مرچ بھی کھلتا ہوا ہو تاکہ اور مزیدار ہوں۔

رکونچ

دال ماش	گھی	ہلدی، دھنیا، سرخ مرچ، لہسن، پیاز، نمک، سویا میتھی
آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام	حسب ذائقہ

پہلے دال کو صاف کر کے بھگو دو، پھر اس کو سل پر باریک پیس لو، اور پتیلی میں خالی پانی چڑھا دو، جب پانی خوب پک جائے تو دال کو ہاتھ میں لے کر بڑے کی

طرح موٹا اور بیضاوی بنا کر اس کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو اور پتیلی بند کر دو، جب دو چار جوش آجائیں، تو کف گیر ڈال کر دیکھو کہ سختی آئی یا نہیں، اگر سخت ہو گئے ہوں تو نکال کر ان کی پتلی پتلی قاشیں تراش لو، اور پتیلی میں گھی یا تیل میں میتھی کا بگھار دیکر پسا ہوا مصالحہ چھوڑ دو، تھوڑی دیر کے بعد سویا میتھی کا ساگ ڈالو اور خوب کسو، جب گھی چھوڑ دے اور خوشبو دینے لگے، تو پانی اس قدر چھوڑ کر لگاؤ کہ رکو پنج، اس میں اچھی طرح لت ہو جائیں، رکو پنج کی قاشیں ڈال کر تلے اوپر کر دو، اور کف گیر کو زور سے نہ ڈالو کہ رکو پنج ٹوٹیں اور سلسلے ہونے کے بعد اُتار لو، کڑاہی کے رکو پنج میں صرف یہ فرق ہے کہ دال کو پیس کر بلکہ پھینٹ کر نمک مرچ اس میں انداز سے ملاؤ، چاقو سے تراش کر کڑاہی میں تیل لگا کر ہلکا سا تل کر پکے ہوئے مصالحہ میں چھوڑ دو اور پانی ڈال کر پکا لو، یہ نہایت سوندھے ہوتے ہیں مگر سویا میتھی کا ساگ ضرور ڈالو۔

بیسن کا خاگینہ

ایک سو پچیس گرام بیسن کو پھینٹ کر، کچھ مصالحہ بغیر ہلدی کا پیس کر گرم مصالحہ، نمک مرچ ملا دو، اور گرم کر کے پھریری لگا کر پیٹھی ہاتھ میں لے کر برابر لیس دو کہ پتلی روٹی کی طرح ہو جائے، جب ایک طرف ہو جائے فوراً لپیٹ لو، اسے دیہات والے الٹے کہتے ہیں، جب سب تیار ہو جائیں تو چاقو سے لچھے تراش لو، دو چار پوٹی پیاز کے لچھے گھی یا تیل میں لال کر کے پچیس گرام دہی میں، حسب ضرورت نمک مرچ ملا کر بیسن کے لچھے چھوڑ دو اور خوب بھونو اگر

موجود ہو تو ہری دھنیا اور ہرے مرچ بھی کتر کر ڈال دو۔

بیسن کے الٹے

دیہات والے اس ترکیب سے پکا کر میتھی کا بگھار دیتے ہیں اور مصالحہ وغیرہ بھی مثل منگچھیوں کے ڈالتے ہیں، یہ بھی بہت مزیدار ہوتے ہیں، اکثر کھانے میں آئے اور پسند آئے، بھُٹے جن میں دانے نہ پڑنے پائیں، ان کو لے کر جوش دے لو کہ نرم ہو جائیں پھر ان کو ہلکے سے سِل پر رکھ کر بٹے سے دبا دو، اور مصالحہ اور چاول پیس کر لگا دو، مچھلی کی طرح تل کر پھر بگھار لو۔

دہی بڑے

پہلے ماش کی دال بھگو کر اور دھو کر صاف کر کے باریک پیسو، اور خوب پھینٹو کہ ہلکی ہو جائے، پھر ایک انڈے کی سفیدی پھینٹ کر اور نمک سُرخ مرچ باریک پیس کر ملا دو، تیل یا گھی کڑکڑا کر بڑے بنا بنا کر تلو، اور تلنے سے پہلے دہی میں زیرہ بریاں اور لہسن، نمک، سُرخ مرچ پیس کر ملا کر رکھ لو، بڑے تل کر پانی میں ڈالو اور فوراً نکال کر کپڑے میں پانی جذب کر کے، دہی میں چھوڑتی جاؤ۔

آٹھواں باب

کچّی پکّی بریانی، پلاؤ، وبوٹ پلاؤ وغیرہ

گوشت	چاول	گھی	دودھ
ایک کلو	آدھا کلو	سات سو پچاس گرام	آدھا کلو
	چکّہ دہی	ادرک	
	ایک سو پچیس گرام	ساٹھ گرام	
الائچی سفید	لونگ	سیاہ زیرہ	زعفران
چھ گرام	چھ گرام	دو گرام	دو گرام
عرق کیوڑہ	انجیر	نمک	
۱۵ گرام	دو عدد	حسب ذائقہ	

پہلے گوشت کے پارچوں کو دھو کر، ادرک و انجیر پیس کر اس میں ملا دو، اور
رکھ دو، ایک گھنٹے کے بعد نمک و لہسن پیس کر ملاؤ اور رکھ دو، ایک گھنٹے کے
سیاہ زیرہ، لونگ، دہی، اور الائچی پیس کر لگا دو اور چاول کو صاف کر کے کھولتے
وئے پانی میں دار چینی ملا کر چھوڑ دو اور تھوڑا سا نمک بھی اس میں ملا دو، مگر اس
ت کا لحاظ رہے کہ گوشت کے پارچوں میں اگر تیزی نہ ہو تو ڈالو، جب چاول میں دو کنی
ہ جائے تو اُتار لو اور پانی اس کا پسا کر، پتیلی میں گوشت اور چاول کی تہ لگاؤ،

اور ہر تہ میں کچا گھی چھوڑتے جاؤ، اس کے بعد دودھ چھوڑ دو، پھر ایک کپڑا پتیلی کے منہ پر باندھ کر چولھے پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کو کیوڑہ میں گھس کر کف گیر کی ڈنڈی سے سوراخ کر کے اس میں چھوڑ دو اور ہلا دو کہ بریانی تلے اوپر ہو اس کے بعد اُتار لو۔

پکّی بریانی

گوشت	چاول	بالائی	دہی	مغز بادام
دو کلو	ایک کلو	دو سو پچاس گرام	دو سو پچاس گرام	ساٹھ گرام
مغز پستہ	ادرک	زیرہ سیاہ	الائچی سفید	لونگ
ساٹھ گرام	ساٹھ گرام	چھ گرام	چھ گرام	چھ گرام

دھنیا	نمک	زعفران	عرق کیوڑہ
چھ گرام	حسب ذائقہ	دو گرام	پندرہ گرام

جب یہ سب چیزیں اکٹھا ہو جائیں تو پہلے سیاہ زیرہ، لونگ، الائچی گھی میں ڈال کر آنچ دو، جب لونگ چٹخنے لگے تو گوشت کو دھو کر اس میں چھوڑ دو، اور نمک ڈالو نمک اتنا ہونا چاہئے کہ چاول کے لئے ٹھیک ہو، اس کے بعد ادرک کے لچھے چھوڑ دو، جب قورمہ تیار ہو جائے تو اسے اُتار لو اور گوشت کو علاحدہ نکال کر مصالحہ الگ کپڑے میں چھان کر اس میں گوشت ڈال دو، اور بالائی بھی علاحدہ چھان لو، اور چاول دھو کر کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو، جب جوش آجائے، اور ایک کنی رہ جائے، تو پانی پسا کر پتیلی میں گوشت اور چاول کے تہ لگاؤ، اور

مغز بادام و پستہ اور بالائی کے تین حصہ کر کے ہر تہ میں بچھاتی جاؤ جب تہ لگا چکو تو آدھا لیٹر دودھ ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کیوڑہ میں گھس کر چھوڑ دو اور ہلا دو، پتیلی کا منہ سر پوش سے بند کر کے آٹے سے منہ خام کر دو یا بغیر آٹے کے اس طرح سر پوش سے بند کر دو کہ بھاپ نہ نکلنے پائے ایک گھنٹے کے بعد کھول کر دیکھو اگر دم ہو گیا ہو تو اُتار لو۔

آسان یہ ہے کہ تیار ہونے پر زعفران ڈال کر ہلا دو کہ تلے اوپر ہو جائے۔

پسندوں کی بریانی

گوشت دو کلو کے پارچے منگوا کر اس کے دو حصہ کر لو ایک حصہ کے پسندے جس طرح بنائے جاتے ہیں بناؤ، اور دوسرے حصہ کو دھو کر پیاز، ادرک، نمک بقدر ذائقہ، پیس کر دہی تیس گرام گوشت میں لت کر کے پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو جب گوشت گل جائے تو کف گیر مار کر ریشہ ریشہ کر دو اور کچھ ادرک بہت باریک تراش کر اسے قیمہ میں ملا دو پھر پتیلی میں گھی ڈال کر اور پیاز کے لچھے اس میں لال کر کے نکال لو، پھر سیاہ زیرہ، لونگ چھ گرام بھونو، الائچی دار چینی مسلم اس گھی میں ڈال دو پھر قیمہ اس میں چھوڑ دو، اور چاول کو دھو کر اس میں ڈال دو، اور بقدر ضرورت پانی ڈال کر خوب پکنے دو، جب ایک کنی رہ جائے، تو پسندوں کو تہ دے کر دودھ چھوڑ دو اور پتیلی کا منہ بند کر کے دم پر لگا دو، جب تیار ہو جائے تو دار چینی نکال کر، کیوڑہ میں زعفران گھس کر چھوڑ دو اور ملا دو تا کہ تلے اوپر ہو جائے، دم کرتے وقت اوپر بھی آگ رکھ دو۔

مچھلی کی بریانی

مچھلی کے پارچے	چاول	دودھ	دہی
ایک کلو	آدھا کلو	آدھا لیٹر	ایک سو پچیس گرام
پیاز، ادرک، دھنیا، لہسن، زیرہ سیاہ، لونگ بڑی الائچی	زعفران	عرق کیوڑہ	
حسب ذائقہ	ایک گرام	پندرہ گرام	

پہلے مچھلی کو صاف کر کے اس کی کھال نکال دو، پھر اس کا قورمہ تیار کرو، جب قورمہ تیار ہو جائے تو چاول کو جوش دو، جب کنی رہ جائے، تو اُتار کر پانی پسا ڈالو، اور قورمہ میں تہ دو اور دودھ ڈال کر سرپوش سے بند کر کے، کچھ دیر پھر آنچ پر رکھنے کے بعد انگاروں پر لگا دو اور کچھ انگارے سرپوش پر رکھ دو، جب چاول دم ہو جائیں تو زعفران کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو اور پتیلی کو ہلا دو۔

یخنی پلاؤ

گوشت	چاول	گھی	دودھ	دہی
ایک کلو	آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	آدھا لیٹر	ساٹھ گرام

پہلے گوشت کو دھو کر دھنیا پوٹلی میں باندھ کر اور پیاز دو پوٹی، دارچینی لہسن ایک پوٹی اور پانی بقدر ضرورت ڈال کر آگ پر چڑھا دو، پانی اس قدر ہو کہ گوشت گلنے کے بعد اتنا باقی رہے کہ اس میں چاول پک سکیں، جب گل جائے تو اُتار کر اس کا آب جوش لے کر تھوڑے سے گھی میں لونگ الائچی سے

بگھار دو اور دوسری پتیلی میں باقی گھی میں گوشت کو خوب بھونو، جب سرخ ہو جائے تو چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور بھون کر آب جوش ڈال دو، لونگ، الائچی مسلّم چار گرام اس میں ڈال دو، جب دم پہ آجائیں تو اُتار لو۔

قبولی پلاؤ

گوشت	چاول	گھی	چنے کی دال	دھنیا
ایک کلو	آدھا کلو	تین سو گرام	ساٹھ گرام	تین گرام
	لونگ، سیاہ زیرہ		ادرک	
	تین گرام		تیس گرام	

ادرک باریک کتر لو، دھنیا باریک پیس لو، پھر گھی میں دو بوٹی پیاز کتر کر نکال لو اور لونگ، الائچی، سیاہ زیرہ کڑ کڑا کر گوشت چھوڑ دو، اور خوب کسو، لہسن کا پانی دے کر پھر دھنیا، ادرک، نمک اور ایک پاؤ دہی اور پانی ڈال کر، جب گوشت گل جائے، تو چاول ڈال کر، خوب بھونو، کہ سوندھی خوشبو آنے لگے، پھر پانی ڈال کر برابر چلا کر، نمک چکھ کر بند کر دو، پانی ڈالتے وقت یہ اندازہ کر لو کہ دودھ بھی چھوڑنا ہے، جب چاول میں کچھ کسر رہے اور پانی جذب ہو جائے تو جس قدر ممکن ہو دودھ چھوڑ دو، اور کچھ دیر آنچ دے کر دم پر لگا دو، اگر پیاز پسند ہے تو تل کر چھوڑ دو، اگر پسند نہیں تو قورمہ تیار کرتے وقت ہی ڈال دو یہ ہی مصالحہ اور ترکیب بوٹ پلاؤ کی ہے۔

فالسہ پلاؤ

گوشت دو سو پچاس گرام کو باریک پیسو اور کباب کے سب مصالحہ اور

تھوڑے سے انجیر ملا کر سفیدی ہاتھ میں لگا کر، گوشت کی گولیاں، فالسہ کی طرح بنالو، پھر تھوڑے سے گھی میں کلہار لو، اگر انجیر ملانے میں گل جانے کا خوف ہو تو گھی میں لونگ، الائچی، زیرہ سیاہ، دارچینی، تیزپات چھوڑ دو، جب سرخ ہوجائیں تو آدھا کلو چاول کو چھوڑ کر اس قدر بھونو، کہ سوندھی خوشبو آنے لگے، پھر اس میں پانی اتنا ڈالو کہ دودھ کی گنجائش باقی رہے جب پانی جذب ہوجائے اور ایک کنی باقی رہے تو نمک چکھ کر دیکھ لو، اس کے بعد دودھ چھوڑ دو اور بند کر دو جب دم پر آجائے تو گوشت کی گولیاں رکھ کر اس کی تہ دو اور دم پر لگا دو، دو منٹ کے بعد زعفران کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو اور پتیلی کو اُتار کر خوب ہلا دو، اور دارچینی، تیزپات و لونگ کو چن کر اس میں پھینک دو اور گرم مصالحہ کل تین تین گرام ہو۔

سوئیوں کا میٹھا و نمکین پلاؤ

گوشت	سوئیاں	گھی	مصالحہ
آدھا کلو	آدھا کلو	دو سو گرام	جس قدر قورمہ میں پڑتا ہے

پہلے گوشت کا قورمہ تیار کر لو، اور سوئیاں گھی میں بھون کر پھر شکر کے قوام میں چھوڑ دو جب نیم پخت ہوجائے، تو قورمہ ڈال کر اور دودھ آگ پر رکھ دو، اور دم کر دو، جب تیار ہوجائے، تو کاغذی لیموں تراش کر اور اس کا عرق کپڑے میں چھان کر ملا دو اور کیوڑہ کا عرق بقدر خوشبو چھوڑ دو، اور پھر چکھو کہ نمک اور مٹھاس دونوں برابر ہیں یا نہیں، اگر برابر نہ ہوں تو سمجھو کہ کچھ کسر رہ گئی ہے، یہ اندازہ کر لو کہ نمک اور شکر دونوں کا مزہ برابر رہے نمک

زیادہ نہ ہو، تیار ہونے پر زعفران کیوڑہ میں پیس کر چھوڑ دو اور چلاؤ۔

سوئیوں کا مزعفر

کچی سوئیاں	گھی	دودھ	شکر
دو سو پچاس گرام	تین سو گرام	ایک لیٹر	تین سو پچھتر گرام
پستہ	بادام	زعفران	
پندرہ گرام	تیس گرام	ایک گرام	

پہلے گھی اونٹا کر سوئیاں بھونو، پھر دودھ میں شکر چھوڑ کر جوش دو، ایک یا دو مرتبہ جوش کے بعد سوئیاں مع گھی اس میں چھوڑ دو اور چلا کر بند کر دو، پھر دھیمی آنچ پر دم کرو اور کیوڑہ میں زعفران پیس ڈالو، اور چلا کر بند کر دو، جب دم ہو جائے تو پستہ اور بادام چھوڑ کر بند کر دو، پھر ساٹھ گرام گھی میں، سفید الائچی دو چار عدد اونٹا کر چھوڑ دو، اگر ترشی بھی منظور ہو تو کاغذی لیموں کا عرق چھان کر تیار ہونے پر ڈالو پھر گھی انہیں چھوڑ کر اگر اور لذیذ کرنا چاہو تو پانچ عدد انڈوں کو جوش دے کر زردی لے اور چمچہ سے مل کر جو گھی بچا یا ہو اس میں بھونو، دھیمی آنچ پر جب خوشبو آجائے تو تیار ہونے کے وقت اس کو ملا دو پھر گھی ڈالنے کی ضرورت نہیں، اگر انڈے ڈالنا ہوں تو زعفران اس میں ملا کر ڈالو۔

نواں باب

مونگ کی قبولی

مونگ کی کھچڑی	گھی	پیاز کے لچھے	گرم مصالحہ
آدھا کلو	دو سو گرام	ایک سو پچیس گرام	چار گرام

ہری دھنیا	ہرے مرچے	نمک
ایک گڈی	پانچ عدد	حسب ذائقہ

دال چاول خوب صاف کرلو، اس کے بعد اس کو تھوڑے گھی میں بھون کر کھڑا گرم مصالحہ اور نمک و پانی ڈال کر چڑھا دو، جب خوب پکنے لگے تو تھوڑے گھی میں پیاز کے باریک لچھے تل کر نکال لو اور گھی چھوڑ دو جب دم کے قریب ہو تو پھر گھی میں پیاز کے باریک لچھے تل کر نکال لو اور گھی سے اسے بگھار دو، جب تیار ہو جائے تو ہری دھنیا اور پیاز اور ہرے مرچے باریک کتر کر چھوڑ دو اور خوب دم کر کے اُتار لو۔

چنے کی قبولی

چنے کی دال کو پہلے بھگو دو، اس کے بعد گھی میں پیاز کے لچھے لال کر کے نکال لو اور اسی میں دال ڈال دو اور اس قدر پانی چھوڑ دو کہ اس میں دال ڈھک جائے

ہو جائے پھر چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور پانی اتنا ڈالو کہ اس میں پک جائیں، اسی کے ساتھ کھڑا گرم مصالحہ چھوڑ دو، جب پک جائے تو پیاز کے لچھے جو تلے ہوئے رکھے ہیں مل کر چھوڑ دو پھر باقی گھی میں تھوڑی پیاز لونگ کڑکڑا کر بگھار دو،

اور ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس وقت دال کو صاف کرنے کے بعد پکانے کے لئے چڑھایا جائے، اس وقت بجائے گھی کے ساٹھ گرام کڑوے تیل میں میتھی لال کر کے اس میں دال کو چھوڑ دیا جائے، اور پانی ڈال پکائی جائے، آخر میں گھی تیس گرام، پیاز لونگ کڑکڑا کر بگھار دیا جائے، اس صورت میں زیادہ سوندھی و مزیدار ہو گی مگر یہ خیال رکھو کہ اگر چاول آدھا کلو ہوں تو دال ایک سو پچیس گرام ہو۔

ماش کی کھچڑی

ماش کی دال اور چاول لے کر نمک پانی ملا کر چڑھا دو، جب پکنے لگے اور آدھا پانی جذب ہو جائے تو ادرک پچاس گرام، ہری مرچ سات عدد، خوب باریک کتر کر چھوڑ دو، جب دم کے قریب آجائے، تو ہری دھنیا کتر کر ڈالو اور دم لگا کر جب خوب دم پخت ہو جائے تو اتار لو اور کھانے کے وقت جس قدر گھی مرغوب ہو پیاز میں داغ کر کے رکھ لو اور اس میں ملا ملا کر کھاؤ۔

دسواں باب

کھچڑا

گیہوں	گوشت	چنے کی دال	مونگ کی دال دھلی ہوئی
پانچ کلو	چار کلو	ڈھائی کلو	آدھا کلو

دال مسور	دھنیا	ہلدی	لال مرچ	نمک
ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	ساٹھ گرام	ایک سو پچیس گرام	حسب ذائقہ

یہ سب چیزیں پہلے اکٹھا کر لو اس کے بعد گیہوں کو چھلکا اُتار کر، کھولتے ہوئے پانی میں ڈال کر پکاؤ، اور چنے کی دال تازہ پانی میں بھگو دو جب گیہوں کھول کر پکنے کے قریب آجائے، تو چنے کی دال پانی سے نکال کر گیہوں کی دیگچی میں چھوڑ دو اور ماش و مونگ کی دالیں الگ الگ پانی میں پکاؤ، جب چنے کی دال گل جائے تو یہ دونوں دالیں بھی چھوڑ دو، چاول اور مسور کی دال دھو کر ڈالو، جب سب چیزیں گل جائیں تو لکڑی کے کفچہ سے خوب گھوٹو تاکہ سب چیزیں یک ذات ہو جائیں، اسی درمیان گوشت علیحدہ پکا لو اور سب مصالحہ میں کر دو، جب گوشت خوب گل جائے تو اس میں سب دالیں چھوڑ کر خوب گھوٹو تاکہ ریشہ ریشہ ہو جائے، پھر کفچہ سے سب کو خوب ہی گھوٹو تاکہ سب چیزیں اچھی طرح مل جائیں، اس کے بعد پیاز کو گھی میں داغ کر کے بگھار دو، اور اُتار لو۔

بہتر یہ ہے کہ اُتارنے سے پہلے ہری مرچ، ہرا دھنیا اور ادرک بھی کتر کر اس میں ڈال دو، ادرک کتر کر ڈالنا ہو، تو کچھ دیر پہلے ڈالو کہ پک جائے ورنہ پیس کر ڈالنا مناسب ہے۔

شولہ

گوشت	دال مونگ و چاول (اس میں چاول کم، دال زیادہ ہو)	گھی
آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	ساٹھ گرام

دہی	پیاز کے لچھے	ادرک	ہری دھنیا و ہرے مرچ
تیس گرام	تیس گرام	چھ گرام	بقدر ذائقہ

پودینہ سبز	گرم مصالحہ و نمک
ایک گڈی	حسب ذائقہ

پہلے گوشت کا قورمہ پکا کر چولھے پر ہی رہنے دو، جب گل جائے تو خوب بھونو اور کف گیر مارتی جاؤ تاکہ قیمہ کی طرح ہو جائے پھر اس میں سے ہڈیاں چن کر نکال ڈالو پھر کھچڑی دھو کر چھوڑ دو اور خوب بھونو جب خوشبو دینے لگے اور کچا پن باقی نہ رہے تو پانی اتنا ڈالو کہ دم پر آجائے پھر اس کو ڈوئی یا کفگیر سے گھوٹو کہ کھیر کی طرح ہو جائے اور اتنی پتلی ہو کہ کچھ دیر پکائی جا سکے تاکہ گوشت اور کھچڑی ایک ہو جائے، اس وقت آدھا گرم مصالحہ موٹا پیس کر پودینہ و ادرک باریک کتر کر ڈال دو، اور پھر پکاؤ، اس کے بعد گھی میں پیاز کے لچھے تل کر پیاز کو نکال لو اور گھی سے بگھار دو پھر آدھا گرم مصالحہ جو بچ

رکھا ہے پیس کر اور پیاز مل کر ہری دھنیا اور ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو،
ادرک دو گرام اور سفید الائچی پیس کر ملا دو اور ہلکی سی کھٹاس بھی
دے دو۔

گیارھواں باب

فیرنی

دودھ خالص	چاول	شکر
ایک لیٹر	ایک سو پچیس گرام	آدھا کلو

پہلے چاول دھو کر پانی میں بھگو کر دل لو، اور لحاظ رکھو کہ آٹے کی طرح نہ ہو جائیں، پھر ان کو دودھ میں ڈال کر چڑھا دو، اور رکفگیر سے برابر چلاتی رہو نہیں پھٹکیاں پڑ جائیں گی، جب گاڑھی ہونے لگے تو شکر ڈال دو، جب برتنوں میں جمانے کے قابل ہو جائے تو اتار کر کورے باسنوں میں نکال کر رکھ دو۔

بادام کی فیرنی

دودھ	چاول	مغز بادام شیریں	عرق کیوڑہ	شکر
ایک لیٹر	ساٹھ گرام	ایک سو پچیس گرام	پندرہ گرام	حسب ذائقہ

پہلے مغز بادام کو پانی میں بھگو کر اس کا اوپر کا چھلکا دور کر دو، اس کے بعد سل پر باریک پیس لو اور چاول کو دودھ میں ڈال دو، جب پکنے لگے تو پسا ہوا بادام بھی چھوڑ دو، جب گاڑھی ہو جائے تو شکر چھوڑ دو اور کچھ دیر چلاؤ پھر عرق کیوڑہ ڈال کر برتنوں میں نکال لو۔

شکرقند کی فیرنی

شکرقند	دودھ	شکر
آدھا کلو	ایک لیٹر	حسب ذائقہ

شکرقند چھیل کر نصف دودھ میں جوش دے کر جب گل جائے تو کفچہ سے گھونٹ کر ایک ذات کرلو، اور ریشہ وغیرہ نکال کر باقی دودھ اور شکر چھوڑ کر چڑھا دو اور چلاتی رہو، جب گاڑھی ہو جائے، تو برتنوں میں نکال لو۔

انڈے کی فیرنی

دودھ خالص	شکر	انڈے	دانہ الائچی خورد	زعفران
ایک لیٹر	دوسو پچاس گرام	پانچ عدد	تین گرام	ایک گرام

پہلے دودھ کو آگ پر چڑھا دو اور چلاتی رہو، جب ربڑی کی طرح ہو جائے تو انڈوں کو مع سفیدی دودھ میں توڑ کر خوب لت کرو، پھر شکر ڈال کر خوب پھینٹو، اس کے بعد الائچی کے دانوں کو پیس کر اور زعفران کو گھس کر ڈال دو اور اس کے بعد ماہی توے میں رکھ کر سرپوش سے بند کر دو، سرپوش ایسا ہونا چاہیئے کہ اس میں آگ رکھ دی جائے اور نیچے بھی آگ رہے، تھوڑی دیر کے بعد کھول کر دیکھ لو کہ خوب پھول گئی اور سرخی آگئی یا نہیں، اگر پھول کر جم گئی ہو تو اُتار کر ٹھنڈی ہونے کے بعد چھُری سے اس کی قاشیں تراش لو، مگر بہت سُرخ نہ ہو، جب جم جائے پلپلی نہ رہے تو اُتار لو، ماہی توے میں گھی لگا کر رکھنا

چاہیئے کہ آسانی سے نکل آئے، اگر ممکن ہو تو پکتے وقت پستہ کی ہوائیاں بھی چھڑک دو۔

بے فصل کی رس کھیر

صاف گڑ	نئے چاول	پانی	دودھ
ایک کلو	چھ سو پچیس گرام	دو لیٹر	ڈھائی سو گرام

پہلے گڑ کو دو لیٹر پانی میں ڈال کر آگ پر چڑھا دو، جب کئی جوش آجائیں اور میل اوپر آجائے تو کفگیر سے نکال لو، اور ڈھائی سو گرام دودھ ڈال دو، جب میل پھٹ کر کنارہ آجائے تو نکالتی رہو، پھر اُتار کر ٹھنڈا پانی تھوڑا ڈال کر رکھ دو، دو چار منٹ کے بعد موٹے کپڑے میں چھان لو کہ میل نہ آئے، اور چاول کو دھو کر پانی میں پکا لو اس قدر پانی ہو کہ بالکل گل جائیں، کہ ڈوئی مارتے ہی کھیر کی طرح ہو جائیں، پھر تھوڑا تھوڑا رس ڈال کر چلاتی رہو کہ ایک ذات ہو جائے اس کے بعد آگ پر رکھ دو، اگر رس کم ہے تو پانی چھوڑ دو اور خوب پکاؤ جب رساول کی طرح گاڑھا ہو جائے تو ترشی کے لئے دو عدد کاغذی لیموں یا جس قدر کھٹاس منظور ہو چھوڑ کر چلاؤ اور اتار لو جب ہوا لگ جائے تو بند کر دو، پھر جم جانے پر کاٹ کر دودھ سے کھاؤ، اگر مٹھاس زیادہ پسند ہو تو چاول آدھا کلو رکھو۔

بارھواں باب

زردہ مزعفر

چاول	شکر	گھی	دودھ	بالائی	مغز پستہ
ایک کلو	سوا کلو	تین سو گرام	ایک لیٹر	دو سو پچاس گرام	ساٹھ گرام
مغز بادام شیریں	کشمش	سفید الائچی	لونگ	عرق کیوڑہ	
ساٹھ گرام	ساٹھ گرام	دس عدد	پانچ عدد	حسب مقدار	

ان سب چیزوں کو پہلے جمع کرکے، شکر پانی میں حل کرکے، چڑھاؤ، جب جوش آجائے تو اس کو اتار کر چھان لو، تھوڑے گھی میں لونگ کڑکڑا کر اسی میں شربت چھوڑ دو، جب اس میں جوش آنے لگے، تو چاول دھو کر چھوڑ دو، شربت کا پانی اس قدر ہونا چاہیئے کہ چاول اس میں پک جائیں، جب ایک کنی رہ جائے، تو دودھ اور تھوڑی دیر کے بعد بالائی کو پانی میں پتلا کرکے اور چھان کر ڈال دو، اور سفید الائچی کشمش صاف کرکے اور لونگ گھی میں کڑکڑا کر کے اس میں چھوڑ دو، جب دم پر آجائے، تو مغز بادام و مغز پستہ باریک تراش کر چھوڑ دو اور عرق کیوڑہ چھوڑ کر سرپوش سے بند کردو، کہ بھاپ نہ نکلے، اگر کھٹاس منظور ہو تو لیموں کا عرق نچوڑ دو، اور تلے اوپر کردو، اگر اس کو زیادہ خوش ذائقہ کرنا ہو، تو دم کرتے وقت اس میں اناناس یا کروندہ کے مربہ کی تہ لگا دو، اور اس صورت میں کاغذی لیموں کے عرق نچوڑنے کی

ضرورت نہیں۔

گاجر کا مزعفر

ولایتی گاجر کدو کش کی ہوئی	دودھ	شکر	گھی
دو سو پچاس گرام	ایک لیٹر	دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام

گاجر چھیل کر کدو کش کر کے پانی میں جوش دے کر نچوڑ لو، پھر دوسرے پانی میں دھو کر پھر نچوڑ لو، اور شکر دودھ میں ملا کر خوب پکاؤ جب آدھی رہ جائے اور گاجر کو ایک سو پچیس گرام گھی میں خوب بھون لو کہ ہیک نہ رہے، بھون کر دودھ میں چھوڑ دو، جب گل جائے اور دودھ خشک ہو جائے تو اتار لو، اور کیوڑہ پستہ وغیرہ کتر کر چھوڑ دو، مگر یہ خیال رہے کہ پکنے میں لچھے باقی رہیں گھلنے نہ پائیں۔۔

شکر قند کا مزعفر

دودھ خالص	شکر قند کے لچھے	شکر	گھی
ایک لیٹر	آدھا کلو	تین سو پچھتر گرام	ایک سو پچیس گرام
	کیوڑہ	پستہ	
	ساٹھ گرام	حسب خواہش	

چھ سو پچاس گرام شکر قند صاف چھیل کر پانی میں ڈالتی رہو کہ سبز نہ ہونے پائے پھر ایک برتن میں پانی اس قدر رکھو کہ کدو کش پانی میں رہے اور شکر قند رگڑ کر پانی میں ڈالتی رہو، جب ختم ہو جائے، تو دوسرا پانی بدل دو، کہ صاف ہو جائے اور دودھ کو تیز آنچ پر بڑی پتیلی میں رکھ دو، اور خوب پکاؤ کہ قریب دو تہائی رہ جائے

پھر شکر قند کے لچھے خوب نچوڑ کر شکر ملا کر گھی میں کسو کہ خوشبو آجائے، پھر اتار کر رکھ دو، ایک منٹ کے بعد تھوڑا کیا سی رنگ نصف کیوڑہ ملا کر لچھوں میں ڈال کر خوب رنگ دو کہ کہیں باقی نہ رہ جائے، پھر پکتے ہوئے دودھ میں چھوڑ کر ہلکے ہلکے تلے اوپر کر دو اور آنچ دو،

جب دودھ خشک ہو جائے تھوڑی نمی باقی رہے تو دم پر لگا دو، اور پستہ کی ہوائیاں چھوڑ کر بند کر دو پھر چکھ کر دیکھو، اگر کوئی کسر نہ رہے تو اتار کر باقی کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو پھر کام میں لاؤ۔

اگر زردہ پکانا ہو، تو اسی ترکیب سے لچھے تیار کر لو اور خوب نچوڑ کر تیز آنچ پر پتیلی رکھ کر پہلے لچھوں کو دو بار چلا کر اگر آدھا کلو لچھے ہوں تو ڈھائی سو گرام شکر چھوڑ کر چلا دو، جب شکر مل جائے تو ایک سو پچیس گرام گھی چھوڑ کر کسو، کہ خوب خوشبو دینے لگے، پھر دو سو پچاس گرام دودھ میں کیا سی رنگ ملا کر چھوڑ دو، جب دودھ جذب ہو جائے تو دم پر لگا دو، کچھ دیر کے بعد چکھ لو، اگر نرم ہو گیا ہو، تو اتار کر پندرہ گرام کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، اگر پستہ کی ہوائیاں ڈالنی ہوں، تو دم کرتے وقت ڈالو اور اگر کچھ ترشی پسند ہو تو تھوڑا لیموں کا عرق کیوڑہ میں ملا کر چھوڑ دو۔

اگر آلو بھی استعمال کرنا چاہو تو یہی ترکیب ہے اتنا فرق ضرور ہے کہ گھی کسی قدر زیادہ ہو اور شکر لچھوں کے برابر ہو، چھ گرام سفید الائچی پیس کر ملا دو اور دودھ کو خوب کھولا کر لچھے کس کر اور دو چار الائچی مسلم چھوڑ کر پکاؤ، جب دودھ جذب ہو جائے، اور آلو کے لچھے گل جائیں، دم پر لگا دو، تیار ہونے پر کیوڑہ اور ایک گرام زعفران پیس کر ملا دو اور کام میں لاؤ۔

یہ احتیاط رکھو کہ جب لچھے پانی سے نکالو تو اوپر سے نکالو ورنہ جو میدہ جم جاتا ہے وہ بھی آجائے گا تو خراب ہوجائے گا۔

تیرہواں باب

سوجی کا حلوہ

رَوا	گھی	شکر	پانی	ناریل
دو سو پچاس گرام	دو سو پچاس گرام	آدھا کلو	ایک لیٹر	ایک سو پچیس گرام
مغز بادام		پستہ		کشمش
ایک سو پچیس گرام		چھ گرام		چھ گرام

بادام کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر چھلکا نکال کر کتر لو، ناریل چھیل کر اس کے ورق اتار لو، کشمش بھی صاف کر لو، اور رَوا دھو کر رکھ دو، پھر رَوے کو گھی میں سرخ کر لو اور شکر میں ایک لیٹر پانی ڈال کر آنچ پر رکھ دو، اور آنچ تیز کر دو، اور پھر اتار کر چھان کر رَوا چھوڑ کر چلاتی رہو، جب حلوہ گھی چھوڑنے لگے، تو میوہ ڈال کر اتار لو، اور حسب پسند کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، ٹھنڈا ہونے پر کام میں لاؤ، اصل یہ ہے کہ شربت چھان کر پھر آگ پر رکھ دو، جب جوش آجائے تو جو، رَوا بھون کر رکھا ہے چھوڑ دو، تیار ہونے پر، برتن میں نکال کر جما دو۔

چنے اور انڈوں کا حلوہ

چنے کی دال	گھی	شکر	انڈے
سات سو پچاس گرام	سات سو پچاس گرام	سات سو پچاس گرام	بیس عدد

پہلے چنے کی دال کو جوش دے کر باریک پیس لو، اور انڈوں کو بھی جوش دے کر

سفیدی نکال ڈالو اور زردی کو کھرل میں پیس لو، پھر گھی کو آگ پر کڑکڑا لو اور چنے کی دال ڈال کر برابر چلاتی رہو تاکہ پھٹکیاں نہ پڑنے پائیں، جب چنے کی خوشبو بدل جائے، اور گھی چھوڑنے لگے، تو اُتار لو اس کے بعد زردیوں کو گھی میں بھون لو، پھر دالوں کو ملا دو، ملانے سے پھٹکیاں ظاہر ہونے لگتی ہیں، اگر ہوں تو تھوڑی سی شکر ڈال کر چلاؤ، جب پھٹکیاں مٹ جائیں اور سب شکر پڑ جائے تو دھیمی آنچ پر رکھ کر چلاتی رہو، پھر اُتار کر تھوڑا سا عرق کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، دو منٹ کے بعد جب جم جائے تو ٹکڑے کاٹ کر کام میں لاؤ۔

ادرک کا حلوہ

ادرک	خشخاش	بادام	پستہ	زعفران
آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	تین گرام
شکر	دودھ	گھی	کیوڑہ	
سوا کلو	ڈھائی لیٹر	حسب مقدار	حسب مقدار	

ادرک چھیل کر، خشخاش صاف کر کے علاحدہ علاحدہ بھگو دو، رات بھر بھیگے صبح کو باریک پیس کر، بادام اور پستہ صاف کر کے باریک تراش لو اور نصف پیس لو، پھر ادرک کو دودھ میں ملا کر پکاؤ، کچھ دیر کے بعد خشخاش بھی چھوڑ دو جب خوب پک جائے، اور گاڑھا ہو جائے، تو برابر چلاتی رہو، یہ اُچھلتا بہت ہے مگر چلاتی رہو، ورنہ لگ جائے گا، جب سرخی آنے لگے تو گھی چھوڑ دو اور بھونتی رہو یہاں تک کہ گھی چھوڑ دے اور خوب رنگ آجائے، اور خوشبو دینے لگے تو شکر چھوڑ دو، اور کچھ دیر تک بھونو کہ کچا نہ رہے، کچھ ہلکا سا قوام ہو جائے، پھر اُتار کر، زعفران

کیوڑہ میں پیس کر ملا دو، اور کترا ہوا بادام اور پستہ ملا کر برتن میں رکھ لو نہایت لذیذ اور مزیدار مگر کوئی کسر نہ رہے، ورنہ پھپھوند لگ جائے گی، ریاح کے لئے یہ حلوہ بہت مفید ہے۔

حلوہ ماش

ماش کی دال	شکر	گھی	ادرک	دودھ
آدھا کلو	تین سو پچھتر گرام	آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام	حسب مقدار

پہلے دال کو بھگو کر صاف کرو، ادرک کو چھیل کر بھگو دو پھر ادرک کو دودھ میں اُبال لو، پھر پیس کر گھی میں خوب بھونو کچاہند باقی نہ رہے پھر شکر ڈال کر اور کچھ دیر چلا کر ویسے ہی جما دو۔

مونگ کا حلوہ

سوا کلو، مونگ کی دال اچھی دُھلی ہوئی ہو، کہ چھوٹے مونگ نہ رہ جائیں اس کو بھگو کر بھوسی بالکل نکال ڈالو، اور خوب صاف کر کے دال دُھلنے سے ایک کلو رہ جائے گی، اسے دو لیٹر دودھ میں جوش کرو، جب بالکل گل جائے پیس کر گھی ایک کلو لو، اور اس میں بھونو، جب گھی الگ ہو جائے، خوشبو دینے لگے، تو ایک کلو شکر ڈال کر کچھ دیر چلاتی رہو، پھر اُتار کر طشت میں جما دو، جمنے کے بعد ٹکڑے کاٹ لو۔

گاجر و لوکی کا معمولی حلوہ

گاجر یا لوکی	شکر	بادام و پستہ
دو کلو	آدھا کلو	چند عدد

اگر لوکی ہے، تو شکر ایک سو پچیس گرام، زیادہ کر دو، پہلے کدو کش میں گڑ لو پھر جوش دو، اور بالکل خشک کر لو، پھر ڈیڑھ پاؤ گھی میں خوب بھونو، کہ گھی چھوڑ دے، پھر شکر چھوڑ کر خوب بھونو، کہ خوشبو آنے لگے، جب قوام سا ہو جائے پھر میدہ ڈال کر اتار لو، اگر چاہو کھویا ملا لو اور مزیدار ہو گا مگر بہت دن رہ نہیں سکتا۔

گاجر کا حلوہ نہایت لذیذ تحفہ

گاجر چھیل کر ہڈی نکال ڈالو، اور وزن کر لو، اگر گاجر ایک کلو ہو تو دودھ دو لیٹر میں جوش دو، جب رطوبت جذب ہو جائے، تو شکر پون کلو، ڈال کر قوام ٹھیک کر لو اور بالائی آدھا کلو قوام میں ڈال کر اچھی طرح پکاؤ، جب بالائی کی رطوبت جذب ہو جائے، تو کھویا دو سو پچاس گرام، ڈال کر مغز بادام ساٹھ گرام، مغز پستہ ساٹھ گرام مغز چلغوزہ ساٹھ گرام، مغز اخروٹ ساٹھ گرام، علاحدہ علاحدہ پانی میں پیس کر، ان سب کا شیرہ ڈالو، اور کفگیر سے خوب لت کرو، اور پکاؤ، جب تیاری پر آ جائے تو زعفران عرق کیوڑہ میں گھس کر ملا دو، اور کورے برتن میں نکال کر رکھ دو۔

کدو کا حلوہ نہایت لذیذ

لوکی	کھویا	شکر
ایک کلو	دو کلو	دو کلو

پہلے لوکی کو چھیل کر کدوکش کرلو، پھر اس کو پانی میں جوش دو، جب نرم ہوجائے، خوب دبا دبا کر نچوڑ لو، اور وزن کرلو، پھر شکر کو پانی میں گھول کر قوام کرلو، اور تھوڑا تھوڑا کھویا اس میں ڈال کر کفگیر سے چلاؤ تاکہ سب مل جائے، پھر لوکی کو تھوڑا تھوڑا ڈال کر کفگیر سے چلاؤ تاکہ سب چیزیں ایک ہوجائیں، اور کفگیر سے چلاتے ہوئے عمدہ گھی اور مغز بادام مقشر پیس کر زعفران عرق کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو، اور جب دیکھو کہ اس کا قوام حلوہ کے موافق ہے، تو چولھے سے اُتار کر طشت میں پھیلادو، اور مغز بادام مقشر کرکے، ہوائیاں تراش کر چھڑک دو، پھر ایک دوسرا طشت اوپر رکھ کر اور نیچے اوپر انگارے رکھ کر دم دے لو، پھر اس کی قاشیں تراش کر رکھ لو۔

یہ ترکیب میرے ماموں مولوی حکیم سید فخر الدین صاحب مرحوم کے بیاض کی ہے۔

گھیکوار کا حلوہ

گھیکوار	دودھ	گھی	روا باریک تازہ	میوہ جات
ایک کلو	چار لیٹر	ایک کلو	آدھا کلو	حسب خواہش

گھیکوار خوب گودے دار، منگا کر چھیلو، اور کٹوری وغیرہ، جس کی لکیر

باریک ہو، ایک طرف چھیل کر رکھتی جاؤ، پھر دھو کر ایک کلو تول لو، اگرچہ دھونے میں دقت ہوگی، ایک مرتبہ راکھ مل کر فوراً دھو لو، دو تین مرتبہ خالص پانی سے دھونے سے لعاب جاتا رہے گا، پھر تھوڑے پانی میں جوش دے کر، اگر گل جائے تو ڈوئی سے گھونٹو، اگر ایک ذات نہ ہو تو سل پر جس پر مرچ نہ ہو پیس لو، اور دودھ کو اس قدر پکاؤ، کہ نصف دودھ سے کم رہ جائے تو گھیکوار چھوڑ دو اور برابر چلاتی رہو، جب چار لیٹر کے وزن پر چوتھائی رہ جائے تو گھی میں زرد الال کر کے چھوڑ دو، اور برابر چلاؤ، اور خوب کسو، کہ گھی علاحدہ ہو جائے، پھر شکر ڈیڑھ کلو یا جس قدر خواہش ہو، ڈال کر چلاتی رہو جب کوئی کسر نہ رہ جائے، تو اُتار کر میوہ ڈال دو، اور نکال کر برتن میں جماؤ جب اوپر آجائے، تو جس قدر رکھنا چاہو رکھو،

یہ حلوہ بہت ٹھہر نہیں سکتا، پھپھوند لگ جاتی ہے، یہ حلوہ نہایت مزیدار اور بدن کے درد کے لئے مفید ہے۔

حلوہ سوہن

شکر	گھی	سمنک خالص	میدہ
ایک کلو	ایک کلو	ساٹھ گرام	ایک سو پچیس گرام

پہلے سمنک اور میدہ کو الگ بھگو دو، دو گھنٹے کے بعد ہر ایک کو علاحدہ علاحدہ کپڑے میں چھان لو، اور دونوں کو علاحدہ علاحدہ پتیلی میں ڈال کر آگ پر رکھو، اور پانی اس قدر ہو کہ پکنے پر گاڑھی نہ رہے، مگر خوب پک جائے۔

اس کے پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ برابر چلاتی رہو، کوئی کسر نہ رہ جائے ورنہ حلوہ سوہن خراب ہو جائے گا، جب یہ دونوں چیزیں تیار ہو جائیں تو اُتار لو

اس کے بعد شکر کو پانی میں گھول کر چولھے پر رکھو، پانی دو لیٹر کے قریب ہو، جب اس میں جوش آجائے تو اس کو کپڑے میں چھان کر صاف کر لو، اور پھر پکاؤ، جب نصف پانی جل جائے، تو پکا ہوا میدہ چھوڑ دو اور برابر چلاتی رہو، اور اس کے تھوڑی دیر بعد سمنک بھی اس میں چھوڑ دو، اور برابر چلاتی رہو، جب اچھی طرح پکنے لگے، اور گاڑھا ہونے لگے، تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی جاؤ اور برابر چلاتی جاؤ، تاکہ داغ نہ لگنے پائے، جب قوام ہو جائے تو تھوڑا اس میں سے لے کر اور ٹھنڈا کر کے چکھ لو، اگر دانت میں نہ لپٹے اور کڑا معلوم ہو، تو ایک تسلہ میں جس کا پیندا برابر ہو، اخروٹ کے ٹکڑے کر کے اس تسلہ میں بچھا دو، اور تسلہ میں تھوڑا سا گھی بھی لگا دو، تاکہ لپٹنے نہ پائے، اور پستہ بھی باریک کر کے رکھ لو، چاہے نیچے یا اوپر بچھا دو، اور سب کام جلد کر کے حلوہ سوہن کو تسلہ میں نکال لو۔

چودہواں باب

ناریل کا قلاقند

کھویا	ناریل	شکر	پستہ
ایک کلو	آدھا کلو	تین سو پچہتر گرام	ساڑھے گرام
	چرونجی	مغز بادام شیریں	
	ساٹھ گرام	چند عدد	

پہلے پستہ و بادام وغیرہ باریک تراش کر اور ناریل کا سیاہ چھلکا صاف کر کے اسے کدوکش کر لو، اس کے بعد شکر کو پانی میں سان لو، آگ پر رکھ کر اس کا قوام تیار کر لو، جب قوام تیار ہو جائے، تو ناریل اور کھویا کو باہم آمیز کر کے قوام میں ڈال کر خوب ہی ملاؤ تاکہ سب ایک ذات ہو جائے، اور پستہ، بادام، چرونجی کیوڑا کو تسلہ میں بچھا دو، تاکہ جم جائے، جب ٹھنڈا ہو جائے، تو چاقو سے برفی تراش لو اور تھوڑا پستہ باریک تراش لو اور اس کے اوپر بھی جما دو لیکن تجربہ یہ ہے کہ کچا ناریل کا قلاقند زیادہ نفیس بنتا ہے، قوام اتار کر ملاؤ، ورنہ پتلا ہو جائے گا۔

دودھ میں شکرقند، آلو، گاجر

شکرقند	دودھ	شکر
ایک کلو	ایک کلو	تین سو پچھتر گرام

شکرقند یا آلو، چھیل کر باریک قاشیں کرلو، اگر شکرقند ہوں تو قاشیں کاٹ کاٹ کر پانی میں چھوڑتی جاؤ، کہ ہری نہ ہوجائیں، پھر دودھ و شکر ملا کر اور قاشیں آگ پر چڑھادو، اور تھوڑی دیر کے بعد الٹ پلٹ دو، جب دودھ جذب ہوجائے، دیگچی ہلا کر دیکھ لو، کہ دودھ تو نہیں پھر اتار لو، گاجر میں شکر کم ڈالو، آلو میں زیادہ کرلو۔

شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی بڑی	گھی	دودھ	کیوڑہ	پستہ بادام و زعفران
ایک عدد	آدھا کلو	دو لیٹر	تیس گرام	حسب خواہش

پہلے ڈبل روٹی کے ٹکڑے گھی میں دھیمی آنچ پر تل لو، کہ جلنے نہ پائیں اور آدھا کلو شکر کا قوام اس قدر کرو کہ تار اٹھنے لگے، پھر تلے ہوئے ٹکڑوں کو اس شیرے میں ڈال دو، اور دھیمی آنچ پر رکھ کر شیرہ خشک کرلو، مگر داغ نہ لگنے پائے، پھر اس میں تھوڑا تھوڑا دودھ ڈالتی جاؤ، جب سب دودھ ختم ہوجائے، اور پک کر تھوڑا رہ جائے، تو پتیلی اتار کر جو گھی تلنے سے بچا ہے وہ بھی ڈال دو، کیونکہ دودھ ٹھنڈا ہونے پر خشک ہوجاتا ہے، اگر خوشبو منظور ہو تو زعفران حسب خواہش کیوڑہ میں پیس کر ڈال دو، پستہ بادام کی ہوائیاں

اور باقی کیوڑہ بھی چھوڑ دو مگر ٹکڑے آہستہ آہستہ نکالو تاکہ صحیح و سالم رہیں۔

رس گلے

دال ماش	انڈے	شکر	گھی
دو پچاس گرام	دو عدد	تین سو پچھتر گرام	حسب مقدار

ماش کی دال بھگو کر صاف کرلو، کہ ماش اور بھوسی نہ رہے، پھر باریک پیس لو، اور باریک نئے کپڑے میں، یا ہانگی تار کی ہو، اس میں چھان لو، مگر دال پتلی نہ ہو، جیسے پیسنے پر تھی، ویسے رہے، پھر انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملادو، اور شکر کا قوام گاڑھا گاڑھا پکا کر رکھ لو، پھر کڑاہی میں اچھی طرح سے گھی ڈال کر چھوٹے چھوٹے گلگلے تل تل کر قوام میں ڈال دو اور رکھاؤ، نہایت لذیذ ہوں گے، اگر موجود ہو تو کیوڑہ بھی ڈال دو۔

یہ نسخہ میرے دادا مرحوم کی بیاض میں ہے، یہ یاد رکھو کہ گلگلوں اور پھلکی پکوڑے وغیرہ میں گھی جس قدر ہوگا، اُسی قدر پھولیں گے اور خوش رنگ ہوں گے، تھوڑے گھی میں کچے اور بدنما ہوتے ہیں، اس کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

رس برے

ماش کی دال آدھا کلو بھگو دو، جب خوب بھیگ جائے تو دھولو کہ بالکل صاف ہو جائے۔

ماش اور بھوسی باقی نہ رہے، پھر پیس کر باریک کپڑے میں چھان لو اور دو انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملادو اور شکر آدھا کلو لے کر پانی ڈال کر

قوام کرو، اور قوام تپلا نہ ہو، تازہ شہد کی شکل کا ہو، اور ایک لیٹر دودھ کو خوب پکاؤ کہ نصف رہ جائے، پھر کڑاہی کو تیز آگ پر رکھ کر دو سو پچاس گرام گھی ڈال دو، اور خوب کھرا کرکے برے بنا بنا کر تلو، اور دودھ کو قوام میں ملا کر ایک ذات کرلو، مگر نیم گرم رہے، کڑاہی سے برے نکال نکال کر دودھ کے قوام میں چھوڑ دو، پھر ایک گھنٹہ بھگو رکھو، اگر ممکن ہو کیوڑہ اور پستہ کی ہوائی کاٹ کر ڈال دو، اور کام میں لاؤ، مگر تلتے وقت یہ خیال رکھو کہ برے بہت موٹے نہ ہوں کہ کچے رہ جائیں۔

پندرہواں باب

آٹے کی پنیڈی

آٹا ہانگی کا چھنا ہوا	شکر	گھی، ناریل، چھوہارے	مکھانا
چار کلو	ڈھائی کلو	آدھا کلو	دو سو پچاس گرام

آٹا بھون کر جب سرخ ہو جائے، پھر گھی میں مکھانا، تل کر شکر اور ناریل وغیرہ کتر کر ملا دو، اور کچھ دیر آگ پر رکھ کر چلاتی رہو، پھر اتار کر پنیڈی بنا لو یہ آسان نسخہ ہے۔

مونگ کا بھی آسان ہے، مونگ خشک ہونے کی وجہ سے دو ایک چیزیں بڑھا دینا، تمہارے اختیار میں ہے، جو چاہو ڈالو، اور جو چاہو نہ ڈالو، یونہی ہر چیز بن سکتی ہے، مگر مزہ میں کچھ فرق ہو جاتا ہے، اور فائدہ نقصان کا بھی خیال رہتا ہے، ورنہ سادگی سے بھی تیار ہو سکتی ہے۔

مونگ کی پنیڈی

اگر مونگ کی پنیڈی بنانا چاہو، تو مونگ بھنوا کر، جیسا کہ بتا چکے ہیں، صاف کر کے، آٹا پسوا لو، اگر آٹا کل چار کلو ہے تو شکر ڈھائی کلو، گوند ببول آدھ کلو، گھی ڈیڑھ کلو، ناریل ڈھائی سو گرام، بادام ایک سو پچیس گرام، مغز بنولہ دو سو پچاس گرام،

ہونا چاہیے۔

گوند کو گھی میں بھونو، جب بھون کر سرخ ہو جائے، نکال کر باریک کر لو یا یونہی رکھو، ناریل کدوکش میں رگڑ کر گھی میں بھونو کہ پیازی رنگ ہو جائے، اور بادام مغز بولہ بھی باریک کر لو، پھر مونگ کے آٹے کو چھلنی میں چھان کر ایک کلو گھی میں بھونو، جب خوشبو دینے لگے، تو کل شکر اور گوند میوہ وغیرہ ڈال دو، اور کچھ دیر چلا کر پھر اُتار کر پینڈی بنا لو جس قدر بڑی منظور ہوں، گیہوں کے آٹے سے زیادہ مزیدار ہوں گی، اگر مونگ کا آٹا تین کلو ہے تو گیہوں کا آٹا ایک کلو، ملا لو یا خالص رکھو، اگر خالص رکھنا ہو تو گھی آدھا کلو زیادہ کر دو کہ خشک نہ رہے۔

السی کی پینڈی

السی	چاول کودوں کے	گھی	ناریل	چھوہارے
دو کلو	ایک کلو	پون کلو	دو سو پچاس گرام	حسب خواہش

پہلے السی کو صاف کرو، کیونکہ اس میں بہت کرکٹ ہوتا ہے جو کھانے میں مضر ہے پھر کودوں چکی میں دَل کر چاول نکال کر، کانڈی میں صاف کر دو کہ بالکل صاف ہو جائیں پھر علاحدہ علاحدہ بھڑ بھونجے کے یہاں سے بھنوا لو، السی ہاون دستہ میں کوٹ کر پیساؤ، کہ وہ مسلم پس نہیں سکتی، چکنی ہوتی ہے، اور کودوں کے چاول آسانی سے پس جائیں گے، پھر گھی کھرا کر کے دونوں چیزوں کو ملا کر گھی ڈال دو، اور میوہ ملا کر پینڈی بنا لو۔

یہ پینڈی خاص کر عورتوں کے لیے بہت مفید ہے، کمر کے درد کے لیے مرد بھی اکثر کھاتے ہیں، مزیدار رہتی ہے، مگر قابض ہے، اگر مغز کرم شامل کر دو

تو قبض کی شکایت نہ ہوگی، مغز کرتم کم از کم ڈھائی گرام ہونا چاہیئے۔

مونگ پھلی پا گنے کی ترکیب

مونگ پھلی صاف شدہ	شکر	خشخاش	آٹا	گھی
ایک کلو	ڈیڑھ کلو	سوا سو گرام	سوا سو گرام	ڈھائی سو گرام

پہلے مونگ پھلی کو چھیل کر پتیلی یا کڑاہی میں بھون لو، اور رکھا کر دیکھو کہ بھن گئی یا نہیں، جب بھنی خوشبو آنے لگے، تو اُتار لو اور ٹھنڈا ہونے کے بعد ہاتھ سے زرا مل ڈالو، کہ اس کا سرخ پوست بھی اس پر سے جاتا رہے، جب بالکل صاف ہوجائیں تو تھوڑا سا پانی ہاتھ میں لگا کر مونگ پھلی کو تر کر دو اور دو گھنٹہ رہنے دو، اس کے بعد چاقو سے تراش کر دیکھو اگر پانی لگا ہوا خشک ہوگیا ہو، اور وہ تراش میں ٹوٹتی ہوں تو پھر تھوڑا سا پانی اور لگا دو، اس کے بعد خربوزے کے بیج کی طرح اسے تراشو، پھر کچھ دیر کے بعد گھی میں اسے بھونو، اور اس کا خیال رکھو کہ بھوننے میں جلنے نہ پائے پھر اسے نکال کر خشخاش کو بھی ہلکا سا بھونو کہ جلنے نہ پائے جبکہ سوندھی ہوجائے، اس کے بعد آٹا بھونو، اتنا خیال ہر چیز کے بھونتے وقت رکھنا چاہیئے کہ جو بھی ہو مگر پتیلی کو صاف کر کے بھونو، ورنہ بھوننے والی چیز میں جلنے کی بو آنے لگے گی، اس کے بعد مونگ پھلی اور خشخاش اور آٹے کو ملا کر ایک ذات کر لو اس کے بعد شکر میں اتنا پانی ملا کر آگ پر رکھو کہ قوام تیار ہوجائے مگر قوام ایسا ہونا چاہیئے کہ سب چیزیں مل کر قوام میں حلوہ کی طرح ہوجائیں اس سے زیادہ قوام ڈھیلا نہ ہو، پھر اسے اُتار کر کسی تسلہ یا طباق وغیرہ میں گھی لگا کر

جما دو، ٹھنڈا ہونے پر نکال لو، روٹی کی طرح ہو جائے گی، اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر لو۔

یہ بات یاد رکھو کہ قوام اگر ٹھیک نہ ہو گا کو گڑ اکے دار نہ ہو گی۔

باجرہ کا مالیدہ

باجرہ کا مالیدہ، سادگی سے بھی تیار ہو سکتا ہے اور ہر موقع پر ہر شخص بنا کر کھا لیتا ہے، جس کو جو میسر آیا شکر نہیں تو گڑ ہی سہی، مگر ہر شخص یہ نہیں سمجھتا کہ کونسی چیز انکی خشکی کو دفع کر سکتی ہے، خشک مزاج والوں والوں کو بہت مضر ہے، اس وجہ سے میں نے ان چیزوں کو شامل کرنا مفید سمجھا ہے، برفی یا کھویا، بادام، بالائی۔

اس کی ترکیب یہ ہے کہ باجرہ کو کانڈی میں صاف کر کے پیسا لو، آدھا کلو آٹے کی روٹی پکا کر بند کر کے رکھ دو، جب ٹھنڈی ہو جائیں تو ہاتھ سے کھولی کی طرح مل کر باریک کرو، پھر شکر، کھویا، یا بالائی ایک سو پچیس گرام اور بادام باریک کاٹ کر ملا دو، اور تین سو پچھتر گرام گھی گرم کر کے ملا کے کھاؤ، اگر ممکن ہو آگ پر رکھو ہلکا کلھار لو کہ سوندھا ہو جائے۔

سولہواں باب

آلو، شکرقند اور اروی کی پوری

ان دو تین چیزوں میں سے جو چاہو، اسے پانی میں اُبال لو، کہ بالکل ہی گل جائیں پھر اسے باریک کر لو، کہ گٹھلیاں وغیرہ نہ رہیں، جب آٹے کی طرح ہو جائے تو شکر پسی ہوئی ملا لو، اور یاد رکھو کہ میدہ ملانے پر ٹھیک ہو، پھر میدہ ملانے پر خوب گوندھو، میدہ ملاتے وقت تھوڑا گھی بھی ضرور ڈال دو، پھر چھوٹی چھوٹی لوئی بنا کر، بیلن پڑے ہیں بیل بیل کر تلو، مگر گھی یا تیل زیادہ ڈال کر تلو، تھوڑے میں کچے رہ جائیں گے، زیادہ گھی میں بہت ملائم اور مزیدار ہوں گے، مگر سانتے وقت یہ خیال رکھو کہ میدہ جس قدر جذب کر سکے اتنا ہی ڈالو، زیادہ نہ ہو کہ پانی ملانا پڑے، اگر نمکین پکانا ہو تو شکر نہ ڈالو۔

تنوری شیرمال

آٹا نہایت باریک	شکر پسی ہوئی	گھی	دہی	نمک
ایک کلو	ڈھائی سو گرام	دو سو پچاس گرام	ذرا سا	حسب ذائقہ

پہلے آٹے میں نمک اور شکر، گھی اور دہی ملا کر پھر تھوڑے دودھ میں

خمیر جو ساٹھ گرام سے کم ہو، ملا کر ایک ذات کر کے آٹا ڈال کر گوندھو، جہاں تک ممکن ہو اتنا گوندھو کہ نرم پڑ جائے، پتلا نہ ہو اگر دودھ کم ہو جائے تو کچھ پانی لگا لو، جب ٹھیک ہو جائے تو کونڈے میں لگا کر انگلیوں سے نشان کر دو، جب خمیر تیار ہو گا، تو نشان مٹ جائیں گے، جب تنور تیار ہو، تو روٹیاں پکا کر رکھتی جاؤ، اور ہلکا سا گوددو، کہ خوشنما ہوں، تیز تنور میں نہ لگاؤ، تنور ہلکا ہو، اور دودھ میں شکر ملا کر رکھ دو، جب روٹی نکالو تو فوراً دودھ لگا کر رکھتی جاؤ، جب دودھ جذب ہو جائے تو کسی ہانڈی وغیرہ میں رکھ کر بند کر دو کہ ملائم رہے۔

کڑھائی کی شیرمال

اس کی ترکیب یہ ہے کہ رات کو گوندھ کر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں پکا کر بغیر نقش رکھ دو رات بھر رکھی رہیں، صبح سویرے کڑھائی میں تل لو، نہایت نرم و مزیدار ہوں گی، مگر کفایت چاہو تو، توے پر بھی پک سکتی ہیں، مگر جلنے نہ پائیں، سینکنے میں دقت ہے، نرمی کی وجہ سے، مگر اسی ترکیب سے سانو، جو ترکیب تنور کی شیرمال کی ہے۔

باجرہ کی ٹکیاں یا کھجوریاں

باجرہ کا آٹا	شکر پسی ہوئی	دودھ اور خشخاش
ایک کلو	آدھا کلو	حسب ضرورت

باجرہ کے آٹے میں شکر ملا کر گوندھ کر، اگر کڑھا کے دار منظور ہو تو شکر تھوڑے

دودھ میں ملا کر ایک منٹ آگ پر رکھ دو، پھر دودھ شکر گوندھ لو اور خوب گوندھو کہ لس ہو جائے، پھر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں یا کھجوریاں بنا کر خشخاش لگا کر تل لو۔

انڈے کے میٹھے چلّے

میدہ	انڈے	شکر	دودھ	دانہ الائچی سفید
ایک سو پچیس گرام	چار عدد	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	تین گرام

کیوڑہ	پستہ، بادام
تیس گرام	حسب خواہش

پہلے انڈے توڑ کر صرف سفیدی کو چمچہ سے خوب پھینٹو کہ جھاگ اٹھنے لگے، پھر زردی بھی ملا دو، اور دودھ میں میدہ گھول کر ملا دو، اور باریک شکر جو میدہ کی طرح ہو، اور دانہ الائچی بھی پیس کر اس کے ساتھ بادام و پستہ کی ہوائی بھی اس میں چھڑک دو، پھر پہلے برتن میں گھی ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھ دو، مگر گھی تھوڑا ڈالو، جب گھی ہو جائے تو کفچہ میں لے کر برابر پتلا پتلا مثل چلّے کے بچھا دو، جب ایک طرف ہو جائے، تو الٹ دو، بند کر کے رکھو کہ ملائم رہیں۔

میدہ کی کھجوریاں

میدہ	گھی	شکر باریک پسی ہوئی	دودھ
ایک کلو	آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	حسب مقدار

میدہ میں گھی اور شکر ملا کر دودھ سے گوندھو، پھر مونگ یا مٹر کے برابر گولیاں بنالو، نئی کنگھی پر نقش کرو، پھر کڑاہی میں تھوڑا گھی ڈال کر، جب خوب لال ہو جائے، تو کھجوریاں ڈالو، اور کفگیر سے پھیرتی جاؤ، کہ کھری نہ ہوں، جب بادامی رنگ آجائے، آہستہ آہستہ نکال لو، اس ترکیب سے تلو کہ نہ زیادہ گھی ڈالو کہ کھجوریاں تیرتی پھریں، کفگیر میں نہ آئیں اور نہ کھجوریاں زیادہ کہ ٹوٹ کر آٹا ہو جائے، غرض کہ تم گھی ایک کلو رکھو، جس قدر بھی خرچ ہو۔

سموسے

پہلے قیمہ عمدہ پکالو پھر آدھا کلو روا باریک لے کر نمک حسب ذائقہ اور ساڑھے گرام گھی ملا کر خوب سانو، مگر تھوڑی دیر سان کر چھوڑ دو کہ روا پھول جائے، پھر خوب سانو کہ پراٹھے کے آٹے کی طرح ہو جائے، پھر چھوٹے پیڑے بنا کر بیل بیل کر گھی لگا کر پرت دو اور پوری کی طرح گول کر لو اور توے کو گرم کر کے اس پر ڈال کر جب ایک طرف ہلکی سی پک جائے، تو اتار کر چاقو سے دو ٹکڑے کر لو، جس طرف پکا یا ہے، اس طرف قیمہ رکھ کر موڑ دو، کے سنگھاڑے یا پان کی طرح ہو جائے، اور اگر خوب موڑ دو، پھر گھی میں تلو، نہایت خستہ ہوں گے۔

اگر بجائے قیمہ کے میوہ بھرنا ہو، تو میوہ کوٹ کر قیمہ کی طرح کر لو، اگر میٹھے کرنا ہیں تو قوام تیار کر لو اور تل کر ڈالتی جاؤ، کھویا بھی ڈالا جاتا

میٹھے اور نمکین پراٹھے

گیہوں کا آٹا یا میدہ' اگر آٹا ہی ہو تو باریک جالی کا چھنا ہوا ہو' گھی ایک کلو اور شکر ایک کلو ہو' پہلے شکر کا قوام بنا کر رکھ لو' قوام نہ بہت گاڑھا ہو نہ بہت پتلا۔

پھر آٹے کو ساٹھ گرام گھی اور تھوڑا سا نمک اور بقدر ضرورت پانی ڈال کر خوب سانو جب خوب سن جائے' تو ایک کلو کی آٹھ لوئیاں بنا کر بیلن پیڑے سے بیل لو' پھر اس کو ہاتھ سے بڑھا کر سینی میں پھیلا دو' اور گھی گرم کر کے اس پر لگا دو' پھر اس کو لپیٹو وہ بتی کی طرح ہو جائے گی' اس کو مٹھی میں دبا کر لمبان کی طرف دباتی جاؤ اور چپٹا کر کے اور گھی لگا لگا کر ایک طرف سے موڑتی جاؤ' جب لوئی کی طرح ہو جائے' تو ہاتھ سے اس کو چپٹا کر کے ایک انگل دبیز اور گول پراٹھا کر لو' اور چھری سے اس پر نقش کر لو' جب لوئیوں کے آٹھ پراٹھے بن جائیں' تو تا ہی توے میں گھی ڈال کر' انگاروں پر رکھ دو' جب گھی گرم ہو جائے' تو اس میں پراٹھے چھوڑ کر کفگیر سے پھیرتی جاؤ' پھر بہت احتیاط سے الٹ دو' جب خوب پک جائیں' تو ان کو قوام ڈال ڈال کر نکالتی جاؤ' پھر بچا ہوا قوام ڈال دو' انگاروں پر پکانے سے خستہ ہوتے ہیں' تیز آنچ دینے سے اندر سے کچھ کچے رہ جاتے ہیں' یہی ترکیب نمکین پراٹھوں کی ہے۔

انڈے کی روٹی

میدہ	انڈوں کی زردی	گھی	شکر
ڈھائی سو گرام	ایک سو چھبیس گرام	تین سو پچھتر گرام	تین سو پچھتر گرام

انڈوں کو پہلے اُبالو، پھر توڑ کر الگ کرلو، اور مسل کر زردی کو تھوڑے گھی میں ڈال کر دو چار بار چلا کر اُتار لو، زیادہ دیر آگ پر رہنے سے زردی جل جائے گی، پھر گیہوں کے میدہ کو باقی گھی میں بھونو، جب پیازی رنگ ہو کر خوشبو دینے لگے تو اس میں انڈوں کی زردی و شکر بقدر آٹا اور زردی، شکر، گھی ڈال کر اور تھوڑی چلا کر اُتار لو، اور برابر کی طشتریاں لے کر، ان میں سادہ گول کاغذ رکھ کر جما دو، پھر پستہ کو کاٹ کر اس کے عمدہ پھول بناؤ، اور رات بھر اس کو ان ہی طشتریوں میں رہنے دو، صبح گرم راکھ پر رکھ کر نکال لو، یا کاغذ سے پکڑ کر کھینچ لو۔

برکی روٹی

میدہ	شکر پسی ہوئی	گھی	پستہ
آدھا کلو	آدھا کلو	آدھا کلو	حسب خواہش

پہلے میدہ کو گھی میں بھونو، کہ بادامی رنگ ہو جائے، اور خوشبو دینے لگے، پھر شکر ڈال کر برابر چلا کر اُتار لو، اور چار طشتریاں برابر کی لے کر، اس پر گول کاغذ بچھا دو، پھر اس پر رکھ کر ہلا دو کہ روٹی برابر ہو جائے، پھر پستہ باریک تراشو جس طرح کہ پھول بوٹے ہوتے ہیں، مگر کاغذ رکابی وغیرہ

پکانے سے پیشتر تیار رکھو، کہ فوراً چولھے سے اُتار کر جما دو، یہ روٹیاں بغیر رات گزرے ٹھیک نہیں ہوتیں۔
یہ بات بھی یاد رکھو کہ گرمی کے موسم میں نہیں بن سکتیں۔

نان خطائی

مونگ کا آٹا	میدہ گندم	گھی	شکر
ایک سو اسّی گرام	ساٹھ گرام	ڈھائی سو گرام	ڈھائی سو گرام

پہلے مونگ اور گیہوں کا آٹا ملا کر رکھ دو، گھی و شکر باہم آمیز کر کے خوب پھینٹو جب اچھی طرح اُٹھ آئے، اور کوئی کسر نہ رہے تو پھر آٹے کو چھوڑ دو اور پھر آہستہ آہستہ سب کو ایک کر لو پھر جس وضع کی چاہو ان کی نان خطائی بنا کر ماہی توے میں جس پر کوئی اور برتن ڈھانکنے کے لئے ہو کاغذ بچھا کر رکھ دو، اور ایک انڈا اور تھوڑی سی شکر خوب پھینٹ کر نان خطائی کے اوپر لگا دو، اور ماہی کو دوسرے برتن سے اچھی طرح ڈھانک دو، اور بھوبل پر رکھو، اور برتن پر انگارے بچھا دو، تھوڑی دیر کے بعد دیکھو کہ سرخ ہو گئیں یا نہیں، اگر سرخ ہو گئی ہوں تو اتار کر ٹھنڈا کر لو۔

اندرسہ کی گولی

چاول باریک	شکر
آدھا کلو	تین سو پچہتر گرام

شکر کا قوام بنا لو، پھر ٹھنڈا کر کے چاول کا آٹا ملاؤ اور اسے خوب گوندھو، اگر قوام ہو تو پانی ہاتھ میں لگا لگا کر گوندھتی رہو، پھر کچھ دیر کے بعد گولیاں بناؤ اور تلی لگا کر انہیں تل لو۔

اگر آسمان کا پانی ہو تو شکر کا قوام اس سے تیار کرو۔

بیسن کے لڈو

بیسن باریک	شکر	گھی	انڈے
ایک کلو	پون کلو	آدھا کلو	سولہ عدد

انڈوں کو جوش دے کر زردی لے لو' اور ایک سو پچیس گرام گھی میں دھیمی آنچ پر رکھ کر چمچے سے ایسا ملاؤ کہ ایک جان ہو جائیں' جب خوشبو آ جائے تو اتار لو' ایسی تیز نہ ہو کہ جلی بو معلوم ہو' اور بیسن کو گھی میں بھونو' جب کچا ہند جاتی رہے اور سوندھی خوشبو آنے لگے تو اتار کر شکر اور زردی خوب ملاؤ اور لڈو بنا لو۔

سترہواں باب

آم کا مربّہ

آم	شکر
ایک کلو	دو کلو

آم کو صاف چھیلو کہ چھلکا باقی نہ رہے، پھر کانٹے سے گودلو، اور چونہ کے پانی میں ایک رات بھگو کر رکھو، پھر وہ پانی پھینک کر دوسرے پانی میں چار گھنٹہ تک بھگو کر رکھو، پھر دھو کر کسی ڈلیہ میں پھیلا دو کہ پانی نچڑ جائے اور آدھی شکر میں پانی ڈال کر جوش دو، اور صاف کرکے اس میں آم چھوڑ کر اندازہ کرلو، کہ دو انگل پانی آم سے اوپر رہے، اور اسے اتنا پکاؤ کہ کھٹاس جاتی رہے، جب گلنے میں کچھ کسر رہ جائے تو اُتار لو اور قاشیں نکال کر دوسرا شربت اتنا ہی پانی ڈال کر جوش دے کر صاف کرلو، پھر جوش دو اور قاشیں ڈال کر اس قدر پکاؤ کہ شربت شہد کی طرح ہوجائے پھر اُتار کر مرتبان میں رکھ دو چار پانچ روز کے بعد کام میں لاؤ۔

آم کی چٹنی

آم کی قاشیں	شکر	سرکہ خالص	کشمش	مغز بادام شیریں
دو کلو	دو کلو	پون کلو	آدھا کلو	ایک سو پچیس گرام
مویز منقہ	چھوہارے	نمک، ادرک، لال مرچ، پودینہ خشک، لہسن		
ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	حسب مقدار		

پہلے آم کی قاشوں کو تراش کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لو، پھر ان کو سرکہ میں جوش دے لو، پھر شکر اور کل چیزیں کوٹ کر اور نمک حسب ضرورت ملا کر مرتبان میں بند کر کے رکھ دو، جب ٹھیک ہو جائے تو کام میں لاؤ۔

تازہ آم کی چٹنی

آم	شکر	چھوہارہ	کشمش
ایک کلو	ایک کلو	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام
	کلونجی	ادرک، نمک، مرچ سرخ	
	چھ گرام	حسب ذائقہ	

پہلے آم کو چھیل کر کدوکش کر لو، پھر پانی میں دھو کر نچوڑ لو، اور شکر پانی میں جوش دے کر صاف کر لو، چھوہارے کوٹ کر، ادرک اور لہسن باریک کاٹ کر یا کوٹ کر مرچ سرخ مسلّم، نمک، کلونجی و آم کے لچھے ملا کر مرتبان میں رکھ لو اس کے بعد کلونجی ڈالو۔

پیاز کی چٹنی

پیاز، ہرا پودینہ، ہرے مرچ، کاغذی لیموں، نمک بقدر ذائقہ
پہلے پیاز کے باریک لچھے کتر کر، پھر خوب مل کر اس کو دھولو، اس کے بعد ہرے مرچ و ہرا پودینہ کتر کر ملا دو اور نمک پیس کر شامل کر دو اور چکھ لو، اگر نمک ٹھیک ہے، تو کاغذی لیموں کا عرق نچوڑ کر اور انگارہ رکھ کر گھی سے بگھار دو اگر بگھارنے سے قبل دو چار بنے ہوئے کباب بھی اس میں شامل کر دو، تو بہت مزے دار ہو جائے گی۔

مولی کی چٹنی

مولی کے لچھے اور اگر چاہو تو پیاز کے لچھے بھی ملا لو، یا صرف مولی کے لچھے ہی رکھو، پودینہ سبز، مرچ، نمک حسب ذائقہ اور سرکہ ملا کر کام میں لاؤ، یہ چٹنی ہاضم ہے اور مزیدار بھی ہے۔

زیرہ کی چٹنی

زیرہ سفید	دھنیا	لہسن	مرچ سرخ
ڈھائی سو گرام	ساٹھ گرام	ساٹھ گرام	حسب خواہش
	دہی، نمک	تیل	
	حسب ذائقہ	چار سو گرام	

پہلے زیرہ، دھنیا، مرچ، نمک، لہسن پانی میں باریک پیس لو، لوکی کو

کدوکش کرلو، تیل کی جھار نکال کر تھوڑے پانی میں زیرہ وغیرہ گھول کر چھوڑ دو، جب پکنے لگے، تو بھون کر اُتار لو، مگر اس صورت میں کہ پانی نہ رہے، تیل بالکل چھوڑ دے اگر پانی باقی رہا، تو پھپھوند لگنے کا اندیشہ ہے، یہ چٹنی ہر دستر خوان کی زینت ہے۔

اگر گرمی ہے تو لو کی ضرور ڈالو، سردی میں ضرورت نہیں، مزہ میں کوئی فرق نہ ہوگا۔

زیرہ کی کچّی چٹنی

زیرہ	پودینہ سبز	لہسن	مرچ، نمک
ساٹھ گرام	آدھی گڈی	ایک پوتی	حسب خواہش

سب کو پیس کر لیموں نچوڑ لو اور استعمال میں لاؤ۔

لوکی کا رائتہ

دہی	لوکی اچھی	لہسن، مرچ اور زیرہ سفید
دو کلو	ایک عدد	حسب ذائقہ

لوکی کو چھیل کر کدوکش کر کے جوش دو اور دہی میں لہسن، مرچ، اور زیرہ سفید بریاں و نمک پیس کر ملا دو، پھر لوکی خوب نچوڑ کر دہی میں ڈال دو۔

میٹھا رائتہ

دودھ	لوکی کدوکش کی ہوئی	شکر پسی ہوئی	پستہ و بادام و کیوڑہ
ایک لیٹر	ڈھائی سو گرام	تین سو پچھتر گرام	حسب خواہش

لوکی کے لچھے پانی میں جوش دے کر، نچوڑ لو پھر دودھ میں جوش دو، اور شکر، پستہ، بادام کاٹ کر ڈال دو، جب لوکی گل جائے اور گھلنے نہ پائے اُتار لو، اور کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو، پھر کام میں لاؤ۔

تیل کا اچار

سیم، بنڈے، سجن کی پھلیاں، کچنار کی پھلیاں، کروندہ، کٹھل، گاجر، شلجم، گوبھی، کرم کلہ، لوکی، ساگ ان سب کا اچار ایک ہی طرح بنتا ہے یعنی مصالحہ جات ایک ہی ہیں، سیم کا اچار بنانے کی ترکیب لکھی جاتی ہے اسی طرح دوسری چیزوں کا بھی اچار بنا لیا جائے، سیم کی نسیں نکال کر اور صاف کر کے کاٹ کر یا مسلم اُبال ڈالو، جب گل جائے تو اُتار کر پھیلا دو، جب پانی نچڑ جائے، تو رائی، لال مرچ، لہسن، نمک بقدر ذائقہ در دردا کر ڈال دو، سب مصالحہ ڈالنے کے بعد، سرسوں کا تیل اوپر سے ڈال کر دھوپ میں رکھ دو، اس کے بعد چکھ کر دیکھو، اگر کھٹاس آ گئی ہو تو کام میں لاؤ، ورنہ کچھ روز دھوپ میں اور رہنے دو۔

مصالحہ اس قدر رہنا چاہیئے کہ دو سیر سیم کے لئے کافی ہو، تیل اس قدر چھوڑو کہ اس میں لت ہو جائیں، خشک نہ رہے ورنہ پھپھوند لگ جائیگی۔

شلجم کا میٹھا اچار

شلجم یا مولی کی قاشیں	لال مرچ	نمک	رائی	لہسن
پانچ کلو	ایک سو پچیس گرام	ڈھائی سو گرام	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام

قند سیاہ (گڑ)	سرکہ خالص
ایک کلو	ایک کلو

پہلے گڑ کو پانی میں گھول کر گاڑھا شربت بنا لو، اور سرکہ بھی ملا لو، پھر سب مصالحہ کو باریک پیس کر شلجم یا مولی کی قاشوں میں لت کر کے کسی روغنی گھڑے میں بھر کر، شربت اس میں ڈال دو، اور گھڑے کا منہ آٹے سے بند کر کے تین روز تک دھوپ میں رکھو، اور دن میں دو چار بار گھڑے کو ہلا دیا کرو تاکہ قاشیں اور نیچے ہو جائیں، یہ بھی کہنا ضروری ہے کہ قاشوں کو بھاپ میں جوش دے لو یا دیگچہ پر کپڑا باندھ کر قاشوں کو رکھ دو پانی کی بھاپ میں گل جائیں گی۔

بِسۡمِ اللّٰہِ الرَّحۡمٰنِ الرَّحِیۡمِ

کھانے کے آداب

تین ہدایتیں

حضرت عمر بن ابی سلمہ رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے مجھ سے ارشاد فرمایا کہ اللہ کا نام لے کر، سیدھے ہاتھ سے اور اپنے سامنے سے کھایا کرو۔

بسم اللہ

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کھانا بسم اللہ کہہ کر شروع کیا کرو، اگر ابتدا میں کہنا یاد نہ رہے تو بِسۡمِ اللّٰہِ اَوَّلِہٖ وَاٰخِرِہٖ کہنا چاہیے۔

کھانے کے اختتام پر دُعا

حضرت ابو امامہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے آگے سے جب دسترخوان اُٹھایا جاتا تھا تو آپ یہ دعا فرماتے تھے۔

اَلۡحَمۡدُ لِلّٰہِ کَثِیۡرًا طَیِّبًا مُّبَارَکًا فِیۡہِ غَیۡرَ مُکۡفِیٍّ وَّ لَا

مُسْتَغْنًى عَنْہُ رَبَّنَا۔

ناپسندیدہ کھانا

حضرت ابوہریرہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کبھی کسی کھانے میں عیب نہیں نکالا اگر پسند آیا، تو نوش فرمایا اور ناپسند ہوا تو چھوڑ دیا۔

سرکہ کی تعریف

حضرت جابرؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے گھر والوں سے سالن مانگا، انہوں نے کہا کہ ہمارے پاس اس وقت سرکہ کے سوا کچھ نہیں ہے آپ نے سرکہ منگوالیا، اس کو کھاتے جاتے تھے، اور فرماتے جاتے تھے "سرکہ کتنا اچھا سالن ہے، سرکہ خوب سالن ہے۔"

بیچ سے مت کھاؤ

حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے، کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کھانے کے بیچ میں برکت اترتی ہے تو کھانا ہر طرف سے کھاؤ بیچ سے مت کھاؤ۔

ٹیک لگا کر کھانا

حضرت ابوجحیفہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا میں

ٹیک لگا کر نہیں کھاتا۔

کھانے کا ادب

حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہؐ صلی اللہ علیہ علیہ وسلم نے فرمایا جب کھانا کھا چکو تو ہاتھ اس وقت تک نہ پونچھو جب تک اس کو چاٹ نہ لو یا چٹوا نہ دو۔

پانی پینے کا طریقہ

حضرت انسؓ بیان فرماتے ہیں کہ رسول اللہؐ صلی اللہ علیہ وسلم پانی تین سانس میں پیتے تھے اور ہر مرتبہ، برتن ہٹا کر سانس لیتے تھے۔

حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہؐ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا " اونٹ کی طرح پانی نہ پیا کرو دو تین سانس میں پیو اور پینے سے پہلے بسم اللہ کہو پھر پی چکنے کے بعد اللہؐ کی تعریف کرو۔

پانی میں پھونکنا اور سانس لینا

حضرت ابو سعید خدریؓ سے روایت ہے کہ رسول اللہؐ صلی اللہ علیہ وسلم نے پینے کی چیز میں پھونکنے سے منع فرمایا ہے ایک آدمی نے عرض کیا یا رسول اللہؐ، اگر اس میں کوئی چیز نظر آئے تو کیا کروں، فرمایا اس کو اُنڈیل دو، عرض کیا، میں ایک سانس میں پانی نہیں پی سکتا، فرمایا، جب سانس لو برتن ہٹا دو۔

کھڑے ہو کر کھانا پینا

حضرت انس رضؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کھڑے ہو کر پانی پینے سے منع فرمایا ہے، حضرت قتادہ رضؓ کہتے ہیں کہ میں نے حضرت انس رضؓ سے دریافت کیا کہ کھڑے ہو کر کھانے کا کیا حکم ہے کہا کہ یہ تو اور بھی بدتر اور مکروہ ہے۔

(مسلم)

سونے چاندی کے برتن

حضرت ام المومنین ام سلمہ رضؓ روایت کرتی ہیں کہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا، جو چاندی سونے کے برتن میں کھاتا پیتا ہے، وہ اپنے پیٹ کو جہنم کی آگ سے بھرتا ہے۔

(بخاری مسلم)

ہماری مطبوعات

زادِ سفر: مترجمہ مخدومہ امۃ اللہ تسنیمؒ، مقدمہ علامہ سید سلیمان ندویؒ

مشہور محدث امام نووی رحمۃ اللہ علیہ شارح صحیح مسلم کی مقبول کتاب "ریاض الصالحین" کا سلیس و عام فہم ترجمہ، ضروری حواشی اور تشریح عنوانات کے ساتھ۔

علامہ سید سلیمان ندویؒ لکھتے ہیں:

ہم کو اس اظہار میں بڑی خوشی ہے کہ امام نوویؒ کی اس کتاب ریاض الصالحین کا ترجمہ اسی گھرانے نے کیا جس نے سنت کی اشاعت اور بدعت کے ازالہ کا کام ایک صدی پہلے سے شروع کر رکھا ہے جس کے انوار برکت ملک میں ہر جگہ نمایاں ہیں۔

(اقتباس از مقدمہ)

فوٹو آفسیٹ کی بہترین کتابت وطباعت

بچوں کی قصص الانبیاء: مخدومہ امۃ اللہ تسنیمؒ

چار حصوں پر مشتمل اس کتاب میں بچوں کی آسان زبان میں نبیوں کے حالات لکھے گئے ہیں صرف قرآن مجید اور احادیث کی روشنی میں، اس کتاب کے بارے میں مفسر قرآن مولانا عبدالماجد دریابادیؒ تحریر فرماتے ہیں

"ان سے چھوٹے بھائی مولانا سید ابوالحسن علی ندوی کی کتاب قصص النبیین للاطفال اب نہ کسی تعریف کی محتاج ہے نہ تعارف کی، سلیس و شستہ عربی میں پیغمبروں کے سچے سبق آموز، پرہدایت حالات، لڑکوں اور بوڑھوں سب کے پڑھنے کے قابل ان بہن صاحبہ نے یہ کیا کہ انھیں مطالب کو عربی سے اردو میں منتقل کر دیا۔ کتاب ترجمہ نہیں، ترجمہ سے کچھ بڑھ کر ہے، زبان کی خوبیاں دیکھنے سے تعلق رکھتی ہیں۔ جو لڑکے اور لڑکیاں اسے پڑھیں گے وہ ساتھ ساتھ اردو زبان بھی سیکھتے جائیں گے۔" (اقتباس از مقدمہ)

حصہ اوّل: حضرت آدمؑ، حضرت نوحؑ، حضرت ہودؑ، حضرت صالحؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ دوم: حضرت ابراہیمؑ، حضرت لوطؑ، حضرت یوسفؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ سوم: حضرت موسیٰ علیہ السلام کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ چہارم: حضرت ایوبؑ، حضرت شعیبؑ، حضرت داؤدؑ، حضرت سلیمانؑ، حضرت عیسیٰؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت